

Gratin de Butternut – Fourme d'Ambert – Noix de Pécan

<http://www.lafeecreative.com/2021/01/gratin-de-butternut-fourme-d-ambert-noix-de-pecan.html>



Voici une recette aimée par toute la famille... une touche de douceur pour le repas !

Ingrédients :

1 kg	Courge butternut ou potimarron découpé en fines tranches (façon gratin dauphinois)
1 gousse	Ail
1 tranche	Fourme d'Ambert
15 g	Beurre
	Sel fin
	Poivre
100 g	Noix de Pécan concassées (ou autres graines)
70 g	Parmesan râpé (ou du gruyère réduit en poudre)

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Frotter un plat à four avec la gousse d'ail, puis beurrer ce plat.
3. Déposer les tranches de courge puis saupoudrer de noix.
4. Saupoudrer avec le parmesan.
5. Cuire 20 minutes à couvert (avec du papier sulfurisé) puis 10 minutes à découvert.
6. Déguster chaud accompagné d'une salade verte.

