

L'idée du jardinier

Gratin de butternut au chèvre et aux lardons



Ingrédients :

- 1 courge butternut
- 1 buche de fromage de chèvre
- 200g de lardons
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- Gruyère
- Sel, poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 200c° (thermostat 6-7). Peler la butternut, retirer les graines et la couper en fines rondelles. Couper le chèvre en rondelles. Frotter le plat à gratin avec l'ail, puis hacher. Mettre dans le plat une couche de butternut, quelques rondelles de chèvre, des lardons, un peu d'ail et recommencer jusqu'en haut du plat. Verser la crème par-dessus et saupoudrer généreusement de gruyère. Enfourner 45 minutes à 200c° ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce facilement.

Cuisson : 45 minutes à 200 c° (chaleur tournante) (thermostat 7)

