

Gratin de courge

Tout simple et très bon!

Couper la courge en petits morceaux, faire cuire le tout, recouvert d'eau, dans une casserole, avec un peu de sel.

Quand la courge est bien cuite, vider l'eau et verser le tout dans un plat à gratin. Ecraser les courges, jusqu'à l'obtention d'une purée. Battre deux œufs et les mélanger rapidement à la purée. Ajouter du fromage râpé en suffisance et laisser gratiner au four une demi-heure au moins.

Variantes: On peut mélanger les courges avec des pommes de terre déjà cuites ou du potimarron, ce qui donnera dans les deux cas un aspect plus compact et un goût un peu différent au gratin.

On peut mettre un peu de muscade râpée.

Idées: noisettes, amandes, massepain, noix, noix de coco, raisin au Rhum, Rhum.