

Gratin à la courge

Ingrédients

- 4 tasses de courge (butternut), tranchée finement
- 1 oignon, tranché finement
- 1 tasse de crème à cuisson 15% ou 35 %
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1/2 tasse de cheddar fort, emmenthal ou Oka râpé
- Au goût, sel et poivre frais moulu

• Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
 2. Dans un plat allant au four, disposer des tranches de courges pour en couvrir le fond. Ajouter des tranches d'oignon et répéter les étages.
 3. Dans un bol, assaisonner la crème généreusement et ajouter l'ail haché. Verser sur les tranches de courge et recouvrir de fromage.
 4. Cuire au four à couvert 30 minutes et ensuite à découvert 15 minutes supplémentaires.
- Note : Vous pouvez ajouter au mélange de crème et d'ail des épices au choix pour parfumer votre plat (ex. : cari, 5 épices, sauge, romarin, piment de la jamaïque, piment d'espelette, etc.)