



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

450 g de courge butternut
70 g de comté
15 cl de lait demi-écrémé
30 g de fécule de maïs
40 g semoule de blé
5 g de beurre demi-sel
noix de muscade râpée
sel et poivre

Recette

Épluche et coupe la courge butternut en dés. Cuis-les à la vapeur (15 min. env.).

Égoutte bien les morceaux dans une passoire pour éviter que le gratin soit trop liquide.

Préchauffe le four à 200 °C (th. 6/7).

Râpe le comté. Dilue la fécule de maïs dans le lait.

Réduis la courge butternut en écrasé ou en purée.

Dans un saladier, verse la courge butternut, le lait, la semoule de blé, 40 g de comté, du sel, du poivre et la muscade.

Mélange bien et rectifie l'assaisonnement si nécessaire.

Dispose la préparation dans un plat légèrement beurré.

Parsème du reste de comté puis enfourne pendant 20 minutes.

A savoir

Cette courge butternut (ou doubeurre) doit son nom à sa texture fondante et à l'impression de beurre qu'elle laisse en bouche.

Délicieuse crue et râpée comme une carotte, on peine à définir son goût, entre châtaigne et carotte, patate douce et noix fraîche.

Il est en tout cas plus fin, moins rustique que le potiron, par exemple.