



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Gratin de courge butternut

Plat

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes + 2 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 courge butternut de 1,2 kg environ
- 200 g de poitrine fumée
- 2 cuillères à soupe d'herbes hachées : cerfeuil, persil, ciboulette...
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- sel, poivre
- noix de muscade
- crème liquide
- parmesan râpé à votre goût

Préparation :

- 1- A l'aide d'un bon couteau, couper la butternut en cubes de 3 cm environ, et éplucher ensuite les morceaux (c'est plus facile dans cet ordre). Cuire les morceaux 5 minutes à la vapeur ou dans un fond d'eau non salée. Les morceaux doivent être tendres, mais ne pas s'effondrer.
- 2- Pendant la cuisson, hacher grossièrement la poitrine fumée (ou la couper en tout petits morceaux).
- 3- Disposer les morceaux de courge et de poitrine dans un plat à gratin, en mélangeant délicatement (si la courge s'écrase un peu, ce n'est pas grave).
- 4- Parsemer d'herbes hachées et de pignons de pin à votre goût.
- 5- Assaisonner de noix de muscade et de poivre. Saler très légèrement, car la poitrine fumée est déjà salée (personnellement, je ne sale pas du tout, mais je force sur la noix de muscade). Verser une lchette de crème liquide (je dois mettre à peu près 5 cl), et finir par saupoudrer de parmesan râpé.
- 6- Enfourner 20 minutes environ dans un four préchauffé à 210°C.

Servir bien chaud, accompagné d'une salade verte.

BON APPÉTIT