



GRATIN DE BUTTERNUT ET PATATE DOUCE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 courge butternut
- 1 patate douce
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 noix de beurre
- 2 tiges de thym
- 1 pincée de curry en poudre
- 50 g de chapelure
- 50 g de fromage râpé
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 50 MIN

TEMPS TOTAL : 1 H 15

PRÉPARATION

1.

- *Épluchez et coupez en rondelles votre courge butternut ainsi que la patate douce.*
- *Déposez ensuite vos rondelles dans une casserole où vous allez ajouter du lait, le beurre, le thym, mais également le curry.*
- *Salez et poivrez en fonction de vos goûts et faites cuire le tout durant environ 20 minutes.*

2.

- *Aidez-vous d'un chinois pour séparer les courges ainsi que les patates du reste du liquide. Ajoutez ensuite vos deux œufs et fouettez, puis réservez le tout.*
- *Déposez ensuite les rondelles de courge butternut et de patate douce dans un plat qui peut aller au four et couvrez le tout de votre liquide.*

3.

- *Durant cette dernière étape, vous allez mixer vos noisettes avec la chapelure et ajouter votre fromage râpé. Il vous suffira ensuite de saupoudrer votre plat de ce mélange et d'enfourner le tout au four durant environ 30 minutes à 180 degrés.*