



Gratin de courge

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 25+15 minutes | Temps total : 45 minutes

Pour 6 ramequins

Ingrédients :

- 760g de courge
- 2 œufs
- 30g de parmesan
- 60ml de lait végétal
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre à votre convenance
- huile d'olive
- facultatif : un brin de romarin pour la cuisson



Préparation :

1/ Coupez la courge en morceaux.

2/ Deux possibilités de cuisson :

> à la vapeur : mettre les morceaux directement dans votre cuit-vapeur et cuire 25 minutes. C'est un mode de cuisson que je privilégie. *Petite astuce pour les gourmets, vous pouvez ajouter un brin de romarin dans l'eau qui fera la vapeur.*

> dans un faitout : ajoutez un peu d'eau et d'huile d'olive puis les morceaux de courge. Cuire pendant 25 minutes tout en mélangeant de temps en temps. *Petite astuce, vous pouvez ajouter un brin de romarin pendant la cuisson des morceaux de courge.*

3/ Une fois cuite, il ne reste qu'à mixer la courge avec le reste des ingrédients (Gardez un peu de parmesan pour gratiner le dessus des gratins).

4/ Huilez les 6 ramequins et versez la préparation.

5/ Saupoudrez du restant de parmesan sur les gratins et enfournez pour 15 minutes ou jusqu'à une belle coloration dorée.

Et c'est prêt !

Bon appétit !

Krystalife