

Gratin de butternut

Ingrédients et quantités :

Pour 4 personnes :

- 1kg de courge butternut,
- 4 pommes de terre,
- 25 cl de crème semi -épaisse,
- 25cl de lait,
- sel, poivre, ail et persil.

Préparation

- Eplucher et couper en lamelles les pommes de terre et la courge.
- Dans un plat à gratin, disposer des couches successives de pommes de terre et courge, nappées du mélange crème assaisonnée et persillade.
- Finir par le nappage de crème.
- Enfourner à 180° pendant 1H.