Gratin de courge facile

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients : 600 g de courge 2 œufs 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 100 g de gruyère sel, poivre, noix de muscade

Etape 1 : Faire cuire la courge dans une cocotte (suivre le temps de cuisson indiqué dans le manuel de votre cocotte).

Etape 2 : Après la cuisson, faire égoutter la courge, afin qu'elle rende toute son eau.

Etape 3 : Mélanger les œufs, la crème, la moitié du gruyère, le sel, le poivre et une pointe de noix de muscade râpée. Mélanger cette préparation à la courge. Mixer le tout.

Etape 4 : Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère.

Etape 5 : Faire cuire 30 min dans le four à 200°C.