

Gratin de courge butternut et pommes de terre au Philadelphia



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Une recette qui va ravir les végétariens... Elle me permet de terminer mes dernières courges butternut récoltées à la motte !

Ingrédients

- 1 kg de courges butternut
- quelques pommes de terre
- gruyère râpé
- 1 boule de mozzarella
- 70 ml de crème fraîche liquide
- 200 ml d'eau
- sel
- poivre du moulin
- noix de muscade pour les pommes de terre
- piment doux, cumin en poudre et origan pour la courge
- 25 g de beurre
- 150 ml de lait
- 4 cs de fromage philadelphia ail et fines herbes
- gruyère râpé
- 1 cs de fécule de maïs
- sel et poivre

Préparation

- 1 Préparer la courge : laver, peler, vider et couper en morceaux.
- 2 Dans un saladier, mettre les dés de courge butternut avec la crème fraîche et l'eau. Ajouter les épices (origan, piment doux et cumin). Saler et poivrer. Bien remuer.
- 3 Râper les pommes de terre. Les mettre dans un saladier et ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre. Mélanger.
- 4 Beurrer un plat à gratin. Disposer une couche de dés de courge et de pommes de terre râpées.
- 5 Eparpiller sur le dessus du gruyère râpé puis la mozzarella coupée en morceaux. Recouvrir avec le reste de dés de courge et de pommes de terre râpées.
- 6 Préparation de la sauce au fromage :
- 7 Faire fondre 25g de beurre dans une casserole. Faire fondre 4 cuillères à soupe de fromage "Philadelphia ail et fines herbes" dans 150ml de lait. Ajouter le tout dans la casserole.
- 8 Ajouter du gruyère râpé et de la fécule de maïs pour épaissir la sauce. Saler et poivrer. Remuer jusqu'à complète dissolution.
- 9 Incorporer à cette sauce le reste du mélange qui a servi à baigner les dés de courge.
- 10 Verser cette sauce dans le plat uniformément. Recouvrir de gruyère râpé.
- 11 Mettre le plat au four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant environ 40 minutes.
- 12 Déguster ce gratin tout simplement accompagné d'une salade. C'est un régal !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



