

Gratin de Courge Butternut et Patate Douce aux noisettes



Ingrédients

- 1 courge butternut
- 1 patate douce
- 25 cl de lait
- 1 cs de crème fraîche
- 1 noix de beurre
- 3-5 tiges de thym
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de curry
- sel et poivre
- 2 œufs
- 100 gr de noisettes concassées
- 50 gr de chapelure
- 100 gr de fromage râpé

Préparation

Peler et couper en morceaux la courge et la patate. Déposer dans une casserole. Ajouter le lait, la crème, le beurre, l'ail, le thym, le curry, saler et poivrer et laisser cuire une vingtaine de minutes.

A l'aide d'un chinois, séparer les courges et patates du liquide ; ajouter les œufs fouettés au liquide et mélanger.

Dans un plat à four, mettre les courges et patates et couvrir du mélange liquide.

Mélanger les noisettes cassées avec la chapelure, le fromage râpé et l'huile, puis saupoudrer le plat.

Enfourner pour une vingtaine de minutes à 180°C.