

**GRATIN DE COURGE**

Pour 4 personnes :



Cherchez la courge à Sainte-Eanne !

Faire cuire à l'eau la courge (potiron), une moitié à peu près, après l'avoir épluchée.

La mettre à égoutter (au moins 24 h).

Mixer la courge avec 4 œufs, de la crème fraîche liquide, sel, poivre, et une pincée de curry.

Mettre dans un plat qui va au four.

Cuire 25, 30 mn au four, thermostat 180.

Déguster avec une viande rouge, de la salade, et un bon petit vin rouge !

Recette proposée par Sylvie.

Mots-clés :