

Gratin Butternut-chèvre (www.chezbergeou.canalblog.com)

Ingrédients :

1 courge Butternut moyenne
1 briquette de crème de soja
1 crottin de fromage de chèvre mi-sec
1 barquette de lardons fumés (facultatif)
sel, piment d'Espelette

Préparation :

Eplucher, ôter les graines de la courge et couper en dés. Faire cuire les morceaux de courge à la vapeur une dizaine de minutes. Il faut qu'elle soit fondante mais pas en purée. Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle.

Verser les dés de courge dans un plat à gratin et les écraser grossièrement avec une fourchette (il faut qu'il reste des morceaux). Ajouter les lardons et la crème de soja, bien mélanger avec une fourchette et assaisonner. Attention à ne pas trop saler si on a mis des lardons.

Râper grossièrement le crottin de chèvre sur ce mélange et cuire au four jusqu'à ce que ce soit bien doré (20 à 30 minutes).