

Gratin de Courne d'hiver



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1h10

Ingrédients pour 4 personnes

:

1 courge
20 cl de lait
20 cl de lait de coco
3 oeufs
1 cs de maïzena
1 pincée de muscade
1 pincée de curry (falcutatif)
1 noix de beurre doux
1 échalote
3 tomates fraîches
200 g de viande hachée de canard
(ou de boeuf, veau, porc, lapin)
Sel, poivre

Préparation :

1. Placez votre courge 5mn au micro-ondes pour qu'elle soit plus facile à couper.
2. Coupez-là en deux, évidez-là de ses graines, puis coupez-là en cubes.
3. Faites précuire la courge, dans un bol allant au micro-ondes, placez vos cubes de courges, versez 10cl d'eau. Faites chauffer 10 mn (vous pouvez remplacer le micro-ondes par le cuit-vapeur).
4. Emincez l'échalote et coupez vos tomates en morceaux. Dans un faitout, faites fondre le beurre, puis faites deorer l'échalote. Ajoutez votre viande hachée et vos tomates, le curry et faites revenir pendant 10 mn. Réservez.
5. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200° et préparez l'appareil à gratin : versez le lait et le lait de coco, ajoutez les oeufs et la maïzena, puis fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
6. Dans un plat allant au four, disposez vos morceaux de courge, puis versez le mélange lait/oeufs/maïzena.
7. Placez au four pendant 30 mn, puis ajoutez la viande sur le dessus et faites chauffer de nouveau 15mn au four.

HERBA-HUMANA et LES SOEURS FOURCHETTES
vous ont proposé cette recette
élaborée par Justine GOURBIERE