



## Gratin à la courge, jambon et fromage

Préparation: 15 minutes • Cuisson: 36 minutes • Quantité: de 4 à 6 portions

Prévoir aussi: Préparation:

- 1 œuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine

Facultatif:

- 2,5 ml (½ c. à thé) de muscade

1 Préchauffer le four à 190°C (375°F).

2 Peler et émincer finement la courge.

3 Beurrer un plat à gratin carré de 20 cm (8 po). Répartir la moitié des tranches de courge dans le fond du plat. Couvrir avec les tranches de jambon et la moitié du fromage.

4 Dans un bol, fouetter l'œuf avec la farine, la crème, le persil et, si désiré, la muscade.

5 Verser la moitié du mélange dans le plat. Couvrir avec le reste de la courge puis verser le reste de la préparation à la crème. Parsemer de fromage.

6 Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Cuire au four de 18 à 20 minutes.

7 Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson de 18 à 20 minutes.



1 courge butternut 1



Jambon fumé à l'érable  
250 g de tranches 2



Mélange de cheddars blanc et jaune râpés  
375 ml (1 ½ tasse) 3



Crème à cuisson 15%  
250 ml (1 tasse) 4



Persil frais haché  
60 ml (¼ de tasse) 5