



Gratin de Courge Butternut à la Ricotta

Ingrédients

Pour 2/3 personnes

- 1 Courge Butternut
- De la Ricotta fraîche
- 1 oignon violet
- Du vieux pain (ou de la biscotte, ou de la chapelure)
- Sel, beurre

Préparation

- Faire précuire la courge à la vapeur pour qu'elle ramollisse bien
- Enduire de beurre un plat qui va au four et le préchauffer
- Une fois le beurre fondu émincer l'oignon dedans
- Enlever la peau de la courge, couper des lanières fines et les étaler dans le plat sur les oignons
- Rajouter des petits morceaux de ricotta, puis encore une couche de fines lanières de courge. Saler
- Casser du vieux pain ou de la biscotte et réduire en miettes
- Saupoudrer sur le plat pour qu'il gratine, mettre au four thermostat 6 jusqu'à ce que tout soit bien fondant