



GRATIN CHAMPENOIS



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 4 personnes:

1 petite courge butternut

1 Chaource

25 cl de lait

2 càc de farine

Sel, poivre et une pincée de piment d'Espelette

Beurre pour le ou les plats

Préchauffer le four à 200°.

Éplucher la butternut et la couper en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Beurrer le plat à gratin ou les plats individuels et poser une couche de lamelles de courge. Saupoudrer avec la farine mélangée avec le piment d'Espelette, saler légèrement (à cause du fromage), poivrer et émietter quelques fines tranches de Chaource. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par du fromage. Verser doucement le lait et mettre au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.