

## Gratins de butternut au pesto et au parmesan



*chair de courge butternut cuite et réduite en purée avec 2 cs de crème légère  
pesto au basilic ou à la roquette (recette sur le blog)  
parmesan*

Dans de petits ramequins, remplissez au 1/3 avec la purée. Ajoutez 1 petite cuiller à café de pesto et un peu de parmesan. Recouvrez avec une seconde couche de purée, puis une cuiller à café de pesto. Dessinez un motif avec un cure-dent. Parsemez d'un peu de parmesan. Cuisez à 200 C pour une vingtaine de minutes.

Source : Giada de Laurentiis, émission Everyday italian  
[http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,,FOOD\\_9936\\_30882,00.html](http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,,FOOD_9936_30882,00.html)