

Gratin de courge au bacon



Pour 6 personnes :

$\frac{1}{2}$ potimarron ou $\frac{1}{2}$ butternut (900 g environ)

4 à 5 pommes de terre (900 g environ)

2 oignons + 2 gousses d'ail

10 tranches de bacon fumé

4 œufs + parmesan râpé

20 cl de crème liquide et 20 cl de lait de coco

Sel, poivre et thym

- Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles (2 à 3 mm). Peler la courge (ici, du potimarron), l'épépiner et couper la chair en lamelles (2 à 3 mm). Éplucher les oignons et l'ail et les ciseler finement.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer le fond d'un plat à gratin et le tapisser d'une couche de courge et de pommes de terre, ainsi que d'oignons et d'ail.
- Couper le bacon en lanières et en disposer les 3/4 sur les légumes. Remettre une couche de pommes de terre, de courge, d'oignons et d'ail, ainsi que le reste du bacon.
- Battre les œufs et les crèmes (fraîche et lait de coco), assaisonner au goût avec le sel et le poivre. Verser le tout dans le plat à gratin, par dessus les légumes et saupoudrer de parmesan râpé.
- Cuire, recouvert de papier alu, pendant 50 minutes, à 180°C et à découvert, pendant 15 min environ (les légumes doivent être tendres et fondants).

BT
Sandra