



Les Jardins
DE MALEVERGNE
LÉGUMES ET OEUFS

GRATIN DE COURGE

- Sel
- Poivre du moulin

Préparation du gratin de courge

- 1 kg de courge Butternut
- 4 gousses d'ail
- 2 tranches de lard de 5 mm d'épaisseur
- 1 branche de romarin
- Parmesan

Préparation des pépins de courge

- 1 poignée de pépins de courge secs

Préparation du gratin de courge

Régler le four sur 220°C.

Éplucher la courge et tailler la chair en petits cubes.

Inciser les gousses d'ail.

Dans une cocotte chauffée avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les tranches de lard pendant 5 minutes en les retournant. Ajouter les cubes de courge. Bien mélanger et saler. Puis ajouter les gousses d'ail.

Couper la branche de romarin en deux, la ficeler et l'ajouter.

Couvrir d'un papier sulfurisé façonné au format de la cocotte et enfourner pour 30 minutes. Baisser ensuite la chaleur du four à 180°C, retirer le papier sulfurisé et cuire encore pendant 30 minutes.

Préparation des pépins de courge

Pendant ce temps, chauffer une poêle antiadhésive à sec. Y déposer les pépins de courge et les faire blondir en les remuant.

Les égoutter sur un papier absorbant et les laisser refroidir. Les saler. Ensuite les concasser avec un gros couteau.

Finitions

Quand la courge est cuite, sortir la cocotte, et régler le four sur le grill.

Jeter le romarin et retirer la peau des gousses d'ail. Retirer les tranches de lard. Débarrasser la courge dans un plat à gratin.

Puis, avec une fourchette, bien écraser le tout, courge et ail. Couper les tranches de lard en lardons, les ajouter et les mélanger également.

Goûter et rectifier l'assaisonnement en poivrant bien au moulin. Saupoudrer les pépins de courge sur le dessus du gratin.

Avec un couteau économe, tailler le le parmesan en petits copeaux et les parsemer régulièrement. Enfourner le plat sous le grill pour 2 minutes environ, le temps d'avoir un beau gratin.

Sortir le gratin du four et servir tout de suite.

Recette d'Alain Ducasse.