

# GRATIN DE BUTTERNUT AU BLEU ET AUX NOIX



## INGREDIENTS

- 1 butternut
- 200 gr de bleu de brebis
- 90 gr de noix
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de crème épaisse
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- se, poivre, muscade

## PRÉPARATION

1. Éplucher et émincer les oignons et l'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Couper le bleu en petits dés et écraser grossièrement les noix.
3. Éplucher et vider la butternut et la couper en petits dés.
4. Préchauffer le four thermostat 6/7 (190°C).
5. Dans un saladier, mélanger la courge et les oignons et assaisonner de sel, poivre et muscade à votre convenance.
6. Dans un plat à gratin, répartir la moitié de la butternut, ajouter la moitié des noix, et la moitié du bleu. Arroser de la moitié de la crème.

Recommencer une seconde fois et enfourner environ 30 à 40 min. La cuisson varie selon la taille des cubes de butternut.



PIC-COLLAGE

