Gratin de courge et pommes de terre

6 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 1h

Moule utilisé : cubicube de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-350g de courge au choix

-350g de pommes de terre

-100g de crème fraîche épaisse 15% mat gr

-200g de lait

-Sel et poivre

-16 tranches de chorizo doux

-90g de fromage de chèvre

Réalisation

- Préchauffer le four à 200°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Déposer les 16 rondelles de chorizo au fond du moule dans les carrés.
- Mixer la courge et les pommes de terre au Tornado.
- Ajouter le lait, la crème et le fromage de chèvre.
- Saler et poivrer. Mélanger.
- Verser cette préparation dans le moule.
- Tasser légèrement et enfourner +/-1h00.
- Déguster sans attendre.