

Butternut au chèvre #1



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 45 min



1 butternut en
rondelles



Rondelles de
chèvre



1 gousse d'ail
ciselée



50g
d'emmental



25cl de crème
semi liquide



Quelques
herbes

Préparation

1. Peler la butternut, la couper en deux et enlever les pépins.
2. La débiter en rondelles. Réserver.
3. Couper le chèvre en rondelles. Réserver.
4. Préchauffer le four à TH 6-7, 200°C.
5. Frotter un plat à gratin avec une gousse d'ail puis débiter l'ail en petits morceaux.
6. Verser un film de crème.
7. Déposer une couche de butternut et saupoudrer de quelques herbes.
8. Rajouter une couche de chèvre.
9. Continuer à remplir le plat en intercalant les couches.
10. Saupoudrer d'emmental râpé sur le tout.
11. Enfourner 45 min à 200°C – Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
12. Servir chaud, gratiné.

Nota : 1^{er} test. 1/3 de butternut. Plat dia. 22cm. 2 couches butternut, 1 couche chèvre au milieu.
C'est bon ! Le chèvre amène du goût. Temps de cuisson et température corrects.

* * * 26 novembre 2022 * * *