

Butternut en gratin

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 belle butternut
- 500g de champignons de Paris
- 8 tranches de jambon cru (10g de lipides au 100g max, et ne pas hésiter à retirer le gras apparent)
- 120g de cantal
- 2 gousses d'ail
- 2 échalottes
- 20cl de crème liquide



Recette :

1. Préchauffer le four à 180°. Éplucher la butternut, l'ail et l'échalote. Emincer l'ail, l'échalote et les champignons et couper en cubes la butternut.
2. Faire revenir l'ail, l'échalote, les cubes de butternut et les champignons. Saler, poivrer et laisser cuire environ 15 minutes à feu moyen.
3. Hors du feu, ajouter la crème et le jambon coupé en morceaux.
4. Verser dans un plat à gratin et répartir le Cantal râpé dessus.
5. Enfourner une trentaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.
6. C'est prêt !