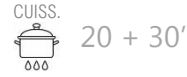


GRATIN DE BUTTERNUT & PATATE DOUCE



Ingrédients



- 1 petite courge butternut
- 1 grosse patate douce
- 25 cl de lait
- 3 tiges de thym
- 1 pincée de curry en poudre
- 2 œufs
- 100g de fruits oléagineux et/ou de graines
- 50g de chapelure
- 2 c.à s. d'huile de noisettes
- 100g de fromage râpé

Préparation

- Pelez et coupez la courge butternut et les patates douces en rondelles.
- Déposez-les dans une casserole, ajoutez le lait, le thym, le curry, salez, poivrez.
- Faites cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.
- A l'aide d'une passoire, séparez les légumes du liquide.
- Laissez tiédir, puis ajoutez les œufs entiers battus au mélange liquide. Mélangez et réservez.
- Dans un plat à gratin, déposez les légumes et recouvrez du mélange liquide.
- Mixez brièvement les graines et fruits à coque avec la chapelure.
- Ajoutez l'huile de noisettes et le fromage râpé puis saupoudrez le plat.
- Enfourez 30 minutes à 180°C et servir chaud.

