

# gratin de chou vert frisé et courge butternut

Le gratin de chou vert frisé et courge butternut sera peut être apprécié des enfants. Le goût du chou est doux et l'apport de la courge apporte encore plus de douceur. L'ajout du fromage sublime le tout.



## Ingrédients du gratin de chou vert frisé et courge butternut

- 500 g de chou vert frisé
- 250 g de courge butternut sans la peau
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de comté râpé
- 75 g de fromage fermier pur chèvre au lait cru (voir photo)
- 4 œufs numérotés 0
- 25 cl de crème fraîche fleurette
- 35 cl de lait
- Sel, poivre
- Une cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée.
- Une cuillère à café de poudre grande caravane (mélange de cardamome, fenugrec, cannelle, niora, sésame, épices)

## Préparation

Laver le chou vert et le r per. Le chou vert, une fois râpé, aura l'apparence de graines de couscous.

Peler, laver et r per la courge butternut.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive et y ajouter le chou vert et la courge butternut râpés. Laisser dorer pendant une dizaine de minutes et prolonger la cuisson une vingtaine de minutes en couvrant à feu doux.

Préchauffer le four à 180 à.

Pendant ce temps, battre les œufs avec le lait dans un cul de poule et y ajouter la crème fraîche fleurette, le comté, le fromage de chèvre coupé en morceaux, la muscade, la poudre grande caravane, le sel, le poivre.

Déposer les légumes cuits dans un plat allant au four et y verser la préparation dessus.

Faire cuire 40 minutes à chaleur tournante.