

# Gratin de courge, sauge et tiges d'ail des ours



“ Tout se déguste dans l'ail des ours... du bulbe à la fleur ! ”

© Les Papilles Estomaquées... 2013

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 250 à 350 g de chair de [courge](#) (ici une [courge muscade](#))
- 20 à 40 belles tiges d'[ail des ours](#)
- 25 g de poitrine salée
- 25 à 50 g de faisselle
- 75 g de mozzarella
- 1 œuf
- ½ c. à soupe farine de blé de type 55 ou type 65
- 2 c. à soupe de chapelure
- 10 à 20 feuilles de [sauge](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Dans une grande poêle anti-adhésive, faites revenir les lardons. Pendant ce temps, épépinez la courge. Épluchez-la puis coupez-la en cubes que vous ajouterez aux lardons. Faites-les fondre rapidement. Couvrez et réduisez le feu. Laissez cuire jusqu'à ce que les cubes de courge deviennent tendres. Écrasez-les à la fourchette, laissez cuire à découvert quelques minutes le temps que l'eau de cuisson s'évapore. Saupoudrez de farine. Donnez quelques tours de cuillère. Ajoutez l'œuf battu, mélangez. Assaisonnez. Ajoutez la faisselle. Écrasez quelques feuilles de sauge et ajoutez les tiges d'ail des ours préalablement rincées, égouttées puis hachées. Assaisonnez, mélangez puis versez le tout dans un plat à gratin. Recouvrez de quelques tiges et fleurs d'ail des ours.

Coupez la mozzarella en tranches que vous répartirez en surface du gratin. Saupoudrez de chapelure. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Effeuillez quelques feuilles de sauge.

Enfournez dans un four préchauffé 210-220°C pendant 20 à 30 minutes ou le temps qu'une belle croûte dorée se forme sur le dessus du gratin. Décorez d'une fleur d'ail des ours avant de servir.

Dégustez...

## Et Que Dire De Plus ?

- L'utilisation des lardons est facultative.
- Tout savoir sur les [l'ail des ours](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/gratin-de-courge-sauge-et-tiges-dail-des-ours/>