

Gratin de courges [Sucrine du Berry et potimarron], crumble de graines quinoa et courges à la sauge



“ Les gratins de courges, il est possible de les présenter de mille et une manières... suffit de varier les associations de courges et de trouver le croustillant qui va bien avec. Cette fois-ci, un gratin avec de la sucrine du Berry qui est fine et fondante et du potimarron qui est ferme et riche en goût. Le tout associé à un croustillant aux graines de quinoa soufflés et de courge à la sauge. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 500 à 750 g de courge [sucrine du Berry](#)
- ½ [potimarron](#)
- 1 branche de [sauge](#)
- 2 boules de mozzarella
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de farine
- ~ 6 c. à soupe de quinoa soufflé
- ~ 6 c. à soupe de [graines de courge](#)
- Huile d'olive
- Muscade
- Sel et poivre

Les Étapes :

Brossez le potimarron. Sans l'épluchez, coupez-le en cubes. Épluchez la Sucrine du Berry. Coupez-la aussi en cubes.

Faites cuire les cubes de courges, à la poêle, dans un filet d'olive pendant 5 à 10 minutes. Couvrez. Laissez cuire un autre 15 minutes. Enlevez le couvercle et laissez évaporer le liquide. Ajoutez la farine. Donnez quelques tours de cuillère. Ajoutez l'œuf battu, et les boules de mozzarella coupées en cubes. Mélangez. Râpez la noix de muscade. Assaisonnez.

Transférez dans la plat à gratin. Recouvrez de quinoa soufflé, de graines de courge et de feuilles de sauge émietées. Arrosez d'un fin filet d'huile d'olive. Assaisonnez.

Enfournez 210 à 220°C. Laissez cuire 20 à 15 minutes.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la Sucrine du Berry par de la Musquée de Provence.
- Un autre gratin dont la base du crumble est au quinoa soufflé : [Gratin de courge spaghetti tomate aux boutons d'ail des ours au vinaigre et aux bettes à la marjolaine](#).
- La recette du [Gratin de courge butternut provençal](#).