

Musquée de Provence et patidou rôti, gratinés aux lardons et croûtons



“ Une modification à ma recette provençale fétiche de gratin de courge butternut provençal. Cette fois-ci avec de la musquée de Provence qui est plus fade au goût que la butternut. J'ai donc opté pour un croustillant plus goûteux aux lardons et aux croûtons. J'y ai aussi ajouté des morceaux de courge patidou rôtis, une courge assez sucrée. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 tranche de [courge musquée de Provence](#)
- 1 courge [patidou \(sweet dumpling\)](#)
- 1 branche de [thym](#)
- 100 ml de lait
- 100 à 200 g de fromage râpé (gruyère, comté...)
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de farine
- 1 à 2 tranches de bon pain rassis
- 200 g de lardons
- Huile d'olive
- Muscade
- Sel et poivre

Les Étapes :

Brossez la courge patidou (*sweet dumpling*). Sans l'épluchez, coupez-la en cubes. Enduisez les morceaux d'un filet d'huile d'olive. Posez-les sur une plaque de cuisson en une seule couche. Effeuillez le thym. Salez poivrez. Enfourez à 220°C pendant 20 minutes. Une fois cuits, transférez dans un plat à gratin.

Pendant ce temps, faites cuire les lardons. Une fois devenus un peu craquants, ajoutez le pain rassis coupé en cubes. Mélangez. Ajoutez un peu de jus de courge si le mélange est trop sec. Réservez.

Coupez la courge musquée de Provence en cubes après l'avoir épluchée. Faites-la cuire, 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, le lait et le râpé. Mélangez. Râpez la noix de muscade. Assaisonnez. Transférez dans la plat à gratin. Recouvrez des croûtons aux lardons..

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

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la courge patidou par une délicata ou un sugar loaf.
- La recette du [Gratin de courge butternut provençal](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/courge-musquee-provence-patidou-gratinee-aux-lardons-croutons/>