

GRATIN DE COURGE ET POMMES DE TERRE

Un dauphinois à base de courge musquée, pommes de terre et lait d'amandes. Des couches de tranches fines intercalées de noix de cajou mixée assaisonnée librement. Ce plat chaud et fondant est un vrai régal.

2 tranches courge musquée
4 Pommes de terre
1 poignée noix de cajou
700 ml lait d'amande
Sel - poivre
épices

aromates
20 gr beurre de coco



🕒 15 minutes
👨‍🍳 45 minutes
🍴 3 portions



1. Peler les tranches de courge au couteau avec appui sur la planche à découper



2. Trancher très finement (plus facile au robot ou à la mandoline)



3. Peler les pommes de terre amandines



4. De même trancher les pommes de terre finement



5. Beurrer un moule un peu haut et mettre le four à préchauffer à 200°C



6. Il faudra disposer des couches intercalées : 2 couches de pommes de terre et 2 couches de courge. Entre les couches, des noix de cajou mixées et assaisonnées



7. Ajouter à la poudre de noix de cajou : sel, poivre, muscade, ail des ours ...



8. Saupoudrer chaque couche avec cette poudre, puis répartir des petits morceaux de beurre par dessus



9. Ajouter le lait d'amande petit à petit



10. et ainsi de suite, couche de courge, cajou, beurre, lait végétal



11. Seconde couche de pommes de terre



12. Seconde et dernière couche de courge. Il y a une partie de courge râpée, ce qui donnera un peu de volume en surface



13. Le lait d'amande ne doit pas arriver jusqu'à la surface, mais rester à mi-hauteur, pour ne pas déborder lors du bouillonnement pendant la cuisson



14. Enfourner 40 à 50 minutes à 190°C (Chauffer le lait d'amande lors de la réalisation du plat pour écourter le temps de cuisson)



15. En fin de cuisson la surface est bien dorée et le liquide s'est épaissi après évaporation



16. Servir chaud ou tiède