



Tranches de courge gratinées



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair SE à partir de 2015

Garniture aux légumes

1 cs de beurre clarifié
150 g de champignons
1 oignon
100 g de poireau
150 g de chou de Milan
100 ml de bouillon de légumes
Sel
Poivre

Couper les champignons en fines rondelles. Peler l'oignon, puis le hacher finement. Couper le poireau en deux dans le sens de la longueur, le laver et le tailler en fines lamelles. Laver le chou de Milan, enlever les nervures épaisses et tailler les feuilles en fines lamelles.

Chauffer le beurre clarifié dans une poêle. Ajouter les champignons et les faire revenir.

Ajouter les oignons, le poireau et le chou de milan, puis faire revenir le tout en remuant.

Ajouter le bouillon et laisser mijoter 4 minutes environ. Assaisonner les légumes de sel et de poivre, puis réserver.

Courge

1½ kg de courge, p. ex. courge musquée ou butternut
1 gousse d'ail
1½ cs d'huile d'olive
Sel
Poivre

Peler la courge et la couper en 8 tranches de 1,5 cm d'épaisseur environ (afin d'obtenir environ 800 g de courge en morceaux).

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200° C avec Chaleur voûte et sole humide

Placer les tranches de courge sur la plaque à gâteaux chemisée de papier sulfurisé.

Eplucher et écraser l'ail, puis mélanger avec l'huile d'olive. Enduire les tranches de courge du mélange d'huile et d'ail, puis assaisonner.





Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole humide 200° C pendant 25 min

Sortir la plaque à gâteaux de l'espace de cuisson.

Préparer

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson au degré 5 avec Gril

8 cs de fromage, Gruyère, râpé

Répartir les légumes mis de côté sur les tranches de courge et saupoudrer de fromage.

Enfourner la plaque à gâteaux au niveau 3 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Gril degré 5 pendant 3 min

Servir les tranches de courge sans attendre, accompagnées par exemple d'un risotto.

Conseils

Les restes de courge font merveille dans une soupe ou un gratin.

Accessoires

Plaque à gâteaux

