**Gratin de butternut**

Ingrédients :

- 1 butternut  
- 5 cl de vin blanc sec  
- 10 cl de crème liquide  
- 100 g de fromage râpé  
- Noix de muscade  
- Sel, poivre

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Coupez la courge butternut en deux. Ôtez les graines. Épluchez la courge butternut et coupez-la en lamelles. Disposez les lamelles dans un plat à gratin. Versez la crème liquide, le vin blanc, salez, poivrez et mélangez grossièrement. Saupoudrez généreusement de noix de muscade et recouvrez de fromage râpé.

Cuisson :

Faites cuire le gratin pendant 45 mn à 180°, jusqu'à ce que les morceaux de butternut soient tendres.

Voici un délicieux gratin de butternut !

***http://www.evacuisine.fr/***