

COURGIFLETTE AU BLEU DE HONGRIE

Ingrédients pour 6 personnes

1,4 kg de courge bleue de Hongrie
1 gros oignon
1 gousse d'ail
150 g de lardons
250 g de reblochon
1/2 cs d'huile d'olive extra vierge
20 cl de crème fraîche épaisse légère
10 g de beurre
Poivre du moulin aux 5 baies

Coupez en deux votre courge, enlevez les pépins, l'épluchez et la couper en cubes. Faites-la cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Épluchez votre oignon, le ciseler finement. Épluchez votre ail, le coupez en deux, retirez le germe, l'écrasez et le ciseler. Dans une poêle, faites revenir votre oignon avec l'huile d'olive, poivrez. Dès qu'il commence à être translucide, ajoutez l'ail et les lardons. Poursuivre la cuisson en remuant régulièrement. Ajoutez la crème fraîche, bien mélanger. Réservez. Coupez le reblochon en tranches. Beurrez un plat allant au four. Déposez vos cubes de courge, puis le mélange à base de lardons/oignon. Recouvrir de reblochon. Enfourez dans un four chaud à 200°C, chaleur traditionnelle, pendant 30 minutes.

