

PARMIGIANA DE COURGE BUTTERNUT

POUR 4 PERSONNES

- 600g de courge butternut coupée en tranches fines.
- 400 g de bon coulis de tomates.
- 200g de mozzarella.
- 100g de pecorino ou parmesan râpé.
- 1 brin de romarin.
- Persil. Huile d'olive.
- Sel et poivre.



Préchauffer le four à 200°.

Laver et découper la courge en fines tranches.

Huiler un moule rectangulaire, verser quelques cuillères de sauce tomate. Mettre une couche de rondelles de courges, émietter la moitié de la mozzarella, verser 1/3 de la sauce tomate, mettre du romarin et du persil, saler et saupoudrer de la moitié du pecorino.

Procéder de la même façon pour une deuxième couche.

Verser un filet d'huile d'olive, enfourner pendant 30 à 40 mn. La sauce doit réduire et le gratin dorer. Si c'est trop liquide, prolonger la cuisson de 5 à 10mn.

Vous pouvez rajouter des chips de jambon cru, faire cuire la sauce tomate avec de l'ail et des herbes ou faire frire les tranches de butternut, au préalable.