

“Courgiflette” au Bleu de Hongrie



lacuisinededoria.com

INGREDIENTS

- 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
- 20 cl de crème fraîche épaisse légère
- 10 g de beurre
- Poivre

INSTRUCTIONS

- 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.
- Enfournez dans un four chaud à **200°C, chaleur traditionnelle, pendant 30 minutes**.