 **Parmentier de potiron**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1,775 kg de chair de courge
- 500 g de bœuf haché
- 2 gousses d'ail
- 2 càs de farine
- 270 g de lait
- 3 œufs
- 2 càs de persil haché
- 100 g de comté râpé
- huile d'olive
- muscade
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin légèrement huilé
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Couper la courge en petits dés.
Éplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail.
Faire revenir l'ail sans coloration dans une cuillerée d'huile chaude.
Ajouter la viande hachée et la laisser dorer en remuant pour séparer les grains. Réserver.
Rajouter 2 cuillerées d'huile dans la même sauteuse, ajouter la courge et la laisser cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle se "défasse", saler & poivrer,  laisser quelques minutes à feu vif pour assécher la préparation.
Incorporer la viande et remuer. Ajouter alors la farine, remuer.
Ajouter le lait et amener doucement à ébullition, toujours en remuant comme pour une sauce béchamel. Retirer du feu.
Ajouter le persil, les œufs, de la muscade râpée et le fromage.
Rectifier l'assaisonnement. Verser dans le plat à gratin.
Enfourner pour 40 minutes.
Servir chaud.