 **Gratin à la courge muscade**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1,300 kg de courge muscade
- 700 g de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive
- 50 ml d'eau
- 1 càs de persil haché
- 3 œufs
- 250 ml de lait
- 100 g de comté râpé (50 g + 50 g)**

**1 plat à gratin huilé
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Peler les pommes de terre et la courge et les couper en dés.
Éplucher et dégermer l'ail et l'émincer finement.
Faire revenir dans 2 cuillerées d'huile, les pommes de terre et l'ail pendant quelques minutes.
Ajouter les dés de courge et bien remuer.
Lorsque les légumes commencent à dorer, les arroser  avec l'eau, saler et poivrer.
Couvrir et laisser frémir pendant 30 minutes.
Lorsque les légumes sont tendres, ajouter le persil haché.
Battre les œufs en omelette et mélanger avec le lait. Saler et poivrer.
Mélanger cette crème avec les légumes et ajouter 50 g de fromage râpé.
Verser la préparation dans le plat.
Parsemer avec le reste de fromage.
Enfourner pour 25 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.