

**Gratin de courge à la tomme de chèvre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/gratin-de-courge-a-la-tomme-de-chevre-p1060186-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1,250 kg de courge  
- 200 g de crème liquide  
- 2 càs de canneberges séchées (1)  
- 200 g de crème liquide  
- 3 càs de chapelure  
- 150 g de tomme de chèvre sèche  
- muscade  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler et épépiner la courge : j' ai obtenu 1,100 kg de chair.  
Couper les morceaux en lamelles fines.  
En étaler une couche dans le plat à gratin.  
Saler, poivrer, râper un peu de muscade, éparpiller quelques canneberges et arroser d'un peu de crème.  
Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la courge et des autres ingrédients.  
Saupoudrer de chapelure et de fromage râpé.  
J'ai coupé le fromage en lamelles fines, mais j'aurai du le râper ou le hacher finement.  
L'éparpiller sur le dessus du plat.  
Enfourner pour 1 heure, jusqu'à ce que la courge soit bien cuite.  
Servir chaud.