

**Gratin de courge comme des lasagnes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/gratin-de-courge-comme-des-lasagnes-p1240091-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La crème au parmesan :  
- 250 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé  
-sel & poivre du moulin**

Éplucher, dégermer et hacher finement les gousses d'ail.  
Mettre dans une petite casserole, la crème, 60 g de parmesan et l'ail.  
Saler légèrement et poivrer.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant 3 minutes en remuant.  
Couvrir et laisser infuser.

**Le gratin :   
- 1,300 kg de** [**courge**](https://recettes.de/courge) **muscade**  
**- 100 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en dés (1)  
- Une petite branche de** [**sauge**](https://recettes.de/sauge) **- sel & poivre du moulin  
- 20 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**

**1 plat à gratin huilé (2)**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher la courge et la couper en lamelles fines à la mandoline.  
Laver et ciseler les feuilles de sauge.  
Disposer dans le plat des lamelles de courge. Saler et poivrer légèrement.  
Disposer la moitié des dés de jambon puis parsemer de sauge.  
Arroser d'un tiers de crème au parmesan.  
Mettre une couche de lamelles de courge. Saler et poivrer légèrement.  
Parsemer du reste de jambon et de sauge.  
Arroser de la moitié de la crème restante.  
Terminer par le reste de courge et le reste de crème au parmesan.  
Couvrir d'un papier sulfurisé et enfourner pour 25 minutes.  
Au bout de ce temps, sortir le plat, saupoudrer du parmesan restant.  
Baisser la **température du four à 180°C** et enfourner pour 20 minutes.  
Servir tout simplement avec une salade assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de noix.