

**Gratin de courge à la manière de Joël Robuchon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/gratin-de-courge-a-la-maniere-de-joel-robuchon-p1020918-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de chair de** [**courge**](https://recettes.de/courge)  
**- 2 oignons**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 30 g de beurre**  
**- 30 g de farine**  
**- 400 g de lait**  
**- 1 càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**1 petit plat à gratin beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Éplucher  la courge et garder 600 g de chair.  
Les couper en lamelles un peu épaisses.  
Les plonger pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser refroidir.  
Disposer les tranches dans le plat en les chevauchant.  
Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.  
Les laisser rissoler doucement dans le beurre fondu.  
Ajouter la farine et bien mélanger.  
Incorporer le lait sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.  
Saler, poivrer et parfumer de cumin.  
Napper les tranches de courge avec la béchamel.  
Saupoudrer de fromage râpé.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Servir chaud.  
  
Le plat peut se préparer à l'avance, il suffira de le laisser réchauffer  
quelques minutes dans le four.