**Gratin de courge**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/Gratin-de-courge-DSCN3351_23226.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1,250 kg de courge  
- 2 échalotes  
- 2 gousses d'ail  
- huile d'olive  
- 1 càc bombée de Maïzena  
- 165 g de crème liquide  
- 3 œufs  
- 3 càs de persil haché  
- sel & poivre du moulin  
- muscade  
 1 plat à gratin huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

* Éplucher et laver tous les légumes.
* Émincer finement les échalotes et l'ail. Couper la courge en dés.
* Faire revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive sans coloration.
* Ajouter les dés de courge et l'ail et laisser bien revenir, saler et poivrer.
* Couvrir et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la courge s'écrase sous la pression de la cuillère.
* Mélanger dans un bol la Maïzena avec la crème. Ajouter les œufs, saler, poivrer et râper un peu de muscade.
* Verser ce mélange sur les légumes. Ajouter le persil et 50 g de comté râpé.
* Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Verser dans le plat.
* Parsemer du reste de fromage.
* Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
* Servir bien chaud.