**Gratin de courge**

 **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** 

* 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.