

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gratin de courge aux cèpes, comme un gratin dauphinois



[gratin vapeur douce sans gluten](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 1 courge de Nice
- 4 c. à s. de cèpes secs
- Tomme de brebis râpée
- 2 briques de crème de millet, de crème de coco ou un mélange des deux
- Sel

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Mixez fortement les cèpes afin d'obtenir une poudre.
2. Lavez, épluchez et taillez la courge en lamelles de 3 mm à l'aide d'une mandoline ; protégez bien vos mains !
3. Dans un plat à gratin, disposez une couche de courge, saupoudrez de poudre de cèpes, salez légèrement, et parsemez un peu de tomme râpée. Renouvelez les opérations jusqu'à arriver en haut du plat.
4. Recouvrez de crème et faites cuire 30 minutes. À mi-cuisson enfoncez un peu les légumes afin que la crème remonte.
5. Bon appétit !

Vanessa Romano : Vous allez tomber sous le charme de ce gratin léger et savoureux. Si vous pouvez vous permettre un peu de tomme de brebis sur le dessus, n'hésitez pas. Sinon, il sera délicieux tout de même !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)