Tartiflette à la courge butternut

La tartiflette fait son grand come back dans nos assiettes avec les températures qui baissent (même s'il ne fait pas encore -10°C). Mais je n'avais pas envie d'une version traditionnelle. Et comme j'ai fait une réserve de courges en tout genre, je me suis dit que ça apporterait autre chose. Voilà donc comme j'en suis arrivée à faire une tartiflette à la courge butternut ^^

Pour 6 personnes : 1/2 courge butternut – 1 fromage type reblochon – 4 pommes de terre moyennes – 4 tranches de bacon – 2 échalotes – 1 gousse d'ail – 15cl de crème liquide 15% – Sel – Poivre – Noix de muscade

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Epluchez votre butternut, et coupez-la en lamelle d'environ 1cm d'épaisseur. Faites de même pour les pommes de terre. Réservez.

Epluchez et émincez vos échalotes et votre ail. Réservez.

Dans un plat à gratin, légèrement huilé, placez en couches les tranches de butternut, de pommes de terre, d'échalotes et d'ail. Salez et poivrez. Versez la crème liquide. Saupoudrez avec 1cc de noix de muscade moulue. Placez les tranches de bacon par dessus.

Coupez votre fromage en 2 de sort qu'il occupe le maximum d'espace du plat à gratin.

Enfournez pendant 45min. Vérifiez votre cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Il ne doit pas y avoir de résistance.

A servir chaud, avec une salade bien vinaigrée ou citronnée pour casser un peu le gras du plat.

Bon appétit !!