

Gratin de Musquée aux 3 fromages



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1.5 kg de Musquée de Provence

100 gr de gruyère

50 gr de gouda

30 gr de parmesan

4 gousses d'ail

25 gr de beurre

20 cl de crème fraîche

1 bouquet garni

Ciboulette, sel, poivre, huile d'olive

Préparation:

Pelez et hâchez finement 3 gousses d'ail, ciselez la ciboulette et râpez le gouda.

Mélangez le beurre avec l'ail et la ciboulette.

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en quartiers.

Plongez dans l'eau bouillante salée, ajoutez le bouquet garni et la dernière gousse d'ail hâchée.

Laissez cuire 1/4 d'heure et égouttez longuement.

Beurrez un plat à gratin avec le beurre aromatisé.

Versez le potiron et nappez de crème fraîche.

Parsemez des 3 fromages râpés.

Arrosez d'un peu d'huile d'olive et faites cuire 15 mn à four chaud.(Th 7)