

# Musquée de provence au jambon et gruyère

---



---

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

## **Ingrédients pour personnes :**

- Musquée de Provence
- citron
- jambon blanc
- beurre
- farine
- lait
- gruyère
- muscade
- sel, poivre

## **Préparation :**

1. Laver, couper, éplucher et épépiner la Musquée
2. La couper en rondelles de 4 cm de diamètre et faire la même chose avec le jambon
3. Faire cuire les rondelles de Musquée dans de l'eau citronnée pendant 10 minutes
4. Disposer les rondelles dans un plat, poser un morceau de jambon sur chacune d'elles et recouvrir d'une rondelle de Musquée
5. Parsemer de gruyère
6. Réaliser une sauce béchamel et verser sur les courges
7. Saupoudrer à nouveau de gruyère et enfourner 20 minutes à 180°C