



**Temps préparation : 30 mn**

**Temps cuisson : 30 mn**

**Ingédients : 4 personnes**

- 1K500 de courge : préférer la variété « Muscade »
- 150g de riz Basmati
- 20cl de crème fraîche entière fluide
- 2 oeufs entiers
- 100g d'allumettes de Bacon
- 80g de fromage râpé (type Cantal ou Comté)
- 1 tablette Maggi duo légumes
- 1 c.à café de mélange 5 baies.

## GRATIN de Courge au Bacon

### PREPARATION

1 – Eplucher la courge et la couper en morceaux. Faire bouillir de l'eau avec la tablette DUO LEGUMES. Mettre à cuire 20 mn la courge puis égoutter.

2 – Dans le même temps, faire cuire le riz basmati pendant environ 12 mn.

3 – Dans une petite poêle, faire revenir à feu vif les allumettes de bacon pendant 5 mn.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

4 – Dans un plat à gratin beurré, déposer la courge en l'écrasant avec une fourchette. Ajouter le riz et les allumettes de bacon : mélanger.

5 – Dans un petit saladier, mélanger la crème liquide, les 2 oeufs, le fromage râpé et 1 c.à café de mélange 5 baies concassées. Verser ce mélange sur le gratin. Saupoudrer de Cantal râpé.

**CUISSON** : Mettre au four pour 30 mn environ. Servir bien chaud avec une salade.