

19 novembre 2007

Gratin de courge à la pâte de curry rouge



(pour 4)

*1 courge
250 ml de lait écrémé
2 cs de maïzena
1 cc de pâte de curry rouge
2 ciboules hâchées
sel, poivre
fromage râpé*

Coupez la courge en deux. Retirez les graines et les fils puis faites cuire au micro-ondes jusqu'à ce que la chair soit tendre. Laissez refroidir, puis retirez la peau et coupez en tranches que vous déposerez dans un plat à gratin. Délayez la maïzena dans le lait, ajoutez la pâte de curry rouge et la muscade puis faites épaissir à feu doux. Versez sur la courge, parsemez de ciboules et de fromage râpé. Faites cuire à four chaud environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.