**GRATIN DE BUTTERNUT AU CAMEMBERT**

Pour réaliser un gratin de butternut au camembert pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 courge butternut (environ 1kg)

1 camembert (environ 250g)

1 oignon

2 pommes de terre (facultatif)

200ml de crème fraîche

1 c.c de thym (frais ou sec)

Sel et poivre au goût

30g de beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (350°F).

Préparez la courge : Épluchez la courge butternut et coupez-la en cubes. Si vous utilisez des pommes de terre, épluchez-les et coupez-les également en cubes.

Épluchez et émincez l’oignon finement.

Faites revenir l’oignon dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez l’oignon émincé et faites-le dorer jusqu’à ce qu’il soit translucide.

Incorporez les cubes de butternut et de pommes de terre dans la poêle. Faites revenir pendant 5-7 min.

Versez la crème fraîche dans la poêle. Assaisonnez avec le thym, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Versez le mélange de légumes dans un plat à gratin.

Coupez le camembert en morceaux et répartissez-le sur le dessus des légumes.

Faites cuire au four pendant 30-35 min, jusqu’à ce que le gratin soit bien doré et que le fromage soit fondu.

Laissez tiédir quelques minutes avant de servir. Profitez de ce gratin réconfortant et savoureux !