

## Gratin de courges aux coings



Couper en tranches d'1 à 2 mm une grosse pomme de terre Belle de Fontenay, un quart de potimarron, une butternut et 1 coing (sans les éplucher).

Préchauffer le four à 7.

Dans un wok faire revenir de la citronnelle, de l'aïl et une échalotte.

Y ajouter les légumes, du poivre et du sel de Chypre, tourner sans arrêt pendant 10 mn.

Huiler d'olive un plat allant au four, y déposer les légumes, ajouter de la crème fraîche, couvrir de gruyère et de morceaux de parmesan.

Enfourner pour 45 mn, au bout de 30 mn baisser à 5.

Sortir du four et laisser refroidir le temps de boire un verre de vin en apéro.

Un régal.