

Gratin de courge, fanes de radis, épinards, sauge...

Voici la dernière recette de [gratin](#) que j'ai faite pour la journée pédagogique organisée samedi dernier à notre [AMAP de La Roustide](#). Chacun avait apporté un petit plat que nous avons partagé.



Ingrédients

- 1,5 kg de chair de [courge muscade](#)
- Les fanes d'une botte de [radis](#)
- 250 g d'[épinards](#)
- 1 [oignon](#)
- 5 à 6 gousses d'ail
- 200 g de [brousse](#)
- 200 g de fromage râpé (emmental, conté, gruyère...)
- 100 g de parmesan
- 1 oeuf
- 2 c. à soupe de farine de maïs
- 4 c. à soupe de polenta à cuisson rapide
- [Sauge](#) (2 belles branches)
- [Marjolaine](#) (facultatif)
- Huile d'olive
- Beurre salé
- Sel et poivre

Coupez la courge, épépinez-la (→ [Graines de courge séchées \(cuites\) au sel](#)), épluchez-la et coupez-la en cubes. Déposez-les dans une poêle et faites-les dorer rapidement dans un filet d'huile d'olive. Couvrez et réduisez le feu. Cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre. Écrasez-la à la fourchette, laissez cuire à découvert quelques minutes le temps que l'eau de cuisson s'évapore. Saupoudrez de farine de maïs. Donnez quelques tours de cuillère. Ajoutez un oeuf battu, mélangez. Ajoutez la brousse et le fromage râpé. Assaisonnez. Écrasez quelques feuilles de sauge (10 à 20 petites). Mélangez et déposez dans un plat à gratin.

Rincez les épinards et les fanes de radis et faites-les cuire à la vapeur à [Épinards... préparation, cuisson, conservation et idées recettes!](#) Égouttez-les et hachez-les finement. Dans une poêle anti-adhésive faites revenir un oignon émincé. Une fois doré, ajoutez les feuilles d'épinards et de radis de même que les gousses d'ail épluchée et grossièrement hachées. Faites cuire à feu modéré le temps que l'eau de cuisson s'évapore. Éteignez le feu. Ajoutez le parmesan. Mélangez. Assaisonnez et déposez sur la courge, dans le plat à gratin. Saupoudrez de polenta. Effeuillez la sauge et la marjolaine. Coupez des tranches fines de beurre salé à répartir en surface du gratin. Assaisonnez.

Cuire dans le four à 220°C pendant 30 minutes ou le temps qu'une belle croûte se soit formée sur le dessus du gratin.

Mes suggestions

- Remplacez la polenta par de la chapelure de pain et la farine de maïs par de la farine de blé.
- Ajoutez des feuilles de [roquette](#) aux [épinards](#) et [fanés de radis](#)...
- [Gratins, tians, flans salés...](#)
- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- [Que faire avec du brocciu \(bruccio\), de la brousse et de la ricotta?](#)
- [Graines de courge séchées \(cuites\) au sel](#)
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-gratin-de-courge-fanes-e-radis-epinards-69616057.html>