

# COURGE À LA PARMESANE



Temps de préparation : 45

Temps de cuisson : 45

## Préparation

1. Éplucher la courge et en retirer les graines, la couper en tranches pas trop épaisses. Placer les tranches sur une plaque de cuisson et ajouter de l'huile et du sel selon votre goût.
2. Enfourner la plaque à 180° pendant 15 minutes (jusqu'à obtenir une texture al dente).
3. Puis dans un plat pour le four, ajouter une couche de courge et une de fromage à pâte dure, et ainsi de suite jusqu'à la dernière couche où nous mettrons le fromage de chèvre, le fromage añejo et les épices.
4. Enfourner pendant environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'un aspect gratiné.

Ingrédients utilisés dans cette recette : 600 g de courge épluchée et sans les graines, 200 g de fromage à pâte dure, 40 g de fromage añejo, 100 g de fromage de chèvre aux herbes ou de fromage de brebis, huile d'olive, noix de muscade, origan, une cuillerée à café de cannelle et une pincée de sel.