



Gratin de courge et carottes avec l'Astre des Montagnes aux herbes

Pour 4 personnes:
(servir comme accompagnement)

Ingrédients:

- 1 courge «butternut» de taille moyenne, environ 900 g
- 4 carottes moyennes, environ 350 g
- 15 ml d'huile
- sauge fraîche et thym
- sel et poivre noir du moulin
- 125 g Astre des Montagnes aux herbes, en tranches.

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C /Gaz 6. Eplucher, épépiner la courge puis la couper en gros morceaux. Peler et couper les carottes en 4 pour en avoir environ 16 morceaux de la même taille. Les placer dans un plat avec de l'huile et des herbes. Saler et poivrer légèrement et les recouvrir d'un papier alu. Les placer au centre du four, les cuire environ 45 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Enlever le papier alu, ajouter les tranches de fromage et remettre le plat au four env. 10 min. pour fondre le fromage. Eventuellement, saupoudrer d'herbes fraîches.

**Un excellent accompagnement
avec les spécialités de viande.**

