

Gratin de citrouille au jambon, à la crème d'hydromel

Pour 4 à 6 personnes

1	petite citrouille épluchée et épépinée
2	gousses d'ail
200 g	jambon découpé en dés ou en lanières
375 ml	crème épaisse à cuisson 35 %
125 ml	hydromel La Cuvée du diable
45 ml	miel de trèfle et de menthe Anicet Desrochers
125 g	fromage Windigo râpé
Au goût	sel et poivre

Préparation

1. Découper la chair de citrouille en petits dés et la cuire à l'eau salée durant 8 minutes. Égoutter et refroidir aussitôt.
2. Pocher les dés de jambon dans le mélange de crème et d'hydromel durant 4 minutes à feu doux. Filtrer la crème et l'incorporer à un nouveau mélange comprenant l'œuf, le miel et le fromage Windigo. Assaisonner.
3. Prendre 4 plats à gratin et les frotter avec les gousses d'ail. Garnir de jambon le fond des plats. Ajouter la citrouille et verser la préparation de crème à l'hydromel. Gratiner au four à 375°F durant 30 minutes, puis servir aussitôt.

Suggestion

Le jambon d'Au Petit Poucet peut être remplacé par un autre jambon de qualité et le miel de trèfle et de menthe, par du miel d'une autre région. L'hydromel La Cuvée du diable est en vente à la SAQ. Le fromage Windigo peut aussi être remplacé par un bon cheddar.