Invisible au butternut & Roquefort

Ingrédients :

- 365 g de butternut vidé et épluché
- 250 g de crème soja
- 4 œufs
- 100 g de farine de blé
- 100 g de Roquefort
- Noix de muscade en poudre

Préparation :

Lavez et épluchez le butternut.

Coupez-le en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Réservez.

Dans un récipient, ajoutez les œufs, la crème et la farine.

Mélangez puis ajoutez la muscade selon vos goûts.

Ajoutez ensuite les morceaux de Roquefort et mélangez avec une spatule pour ne pas les incorporer complètement.

Ajoutez le butternut et mélangez.

Huilez un moule à gratin, puis versez la préparation.

Enfournez ensuite à 180° C pendant 50 minutes.

Dégustez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>