

Recette de potimarron au four



Ingrédients :

1 potimarron, du pain grillé aillé (ou des croutons tous prêts)
100 gr de fromage râpé, 1 pot de crème fraîche

Préparation :

Couper le dessus du potimarron (façon tomate farcie).
Evider le potimarron (juste les graines).
Saler et poivrer l'intérieur, ajouter le pain grillé aillé, la crème fraîche et le râpé.
Terminer par le dessus du potimarron.
Enfourner le tout pendant 30 minutes environ selon la grosseur du potimarron
th°6.
Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau (si la lame pénètre facilement c'est qu'il
est cuit).
Pour servir retirer le couvercle, partager en 2 ou 4 selon la grosseur.
Accompagnera merveilleusement vos volailles, magrets, rôtis etc. ...

Bon appétit.