

Potiron gratiné à la Fourme d'Ambert

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

Potiron : 800 g

Fourme d'Ambert : 200 g

Crème fraîche : 2 cuillères à soupe

Huile de noix : 1 cuillère à soupe

Sel

Poivre

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Préparation :

1. Epluchez puis taillez le potiron en tranches.
2. Coupez la Fourme d'Ambert en morceaux.
3. Garnissez un plat à gratin en intercalant les morceaux de potiron crus et la Fourme d'Ambert.
4. Ajoutez la crème, l'huile de noix.
5. Salez et poivrez.
6. Enfournez 45 minutes à 170° (thermostat 6).