



Potiron

gratiné
à la fourme d'Ambert

Pour 4 personnes :

200g Fourme d'Ambert

800 g Potiron

2 cuil. à soupe Crème

1 cuil. à soupe Huile de

noix

Sel, poivre



Coupe la fourme d'Ambert en morceaux. Épluche et taille le potiron en tranches. Garnis un plat à gratin en intercalant le potiron et la fourme d'Ambert. Ajoute la crème, l'huile de noix, sale, poivre et enfourne 45 minutes à 170°C. Cuisson: 45 min. Déguste bien chaud.