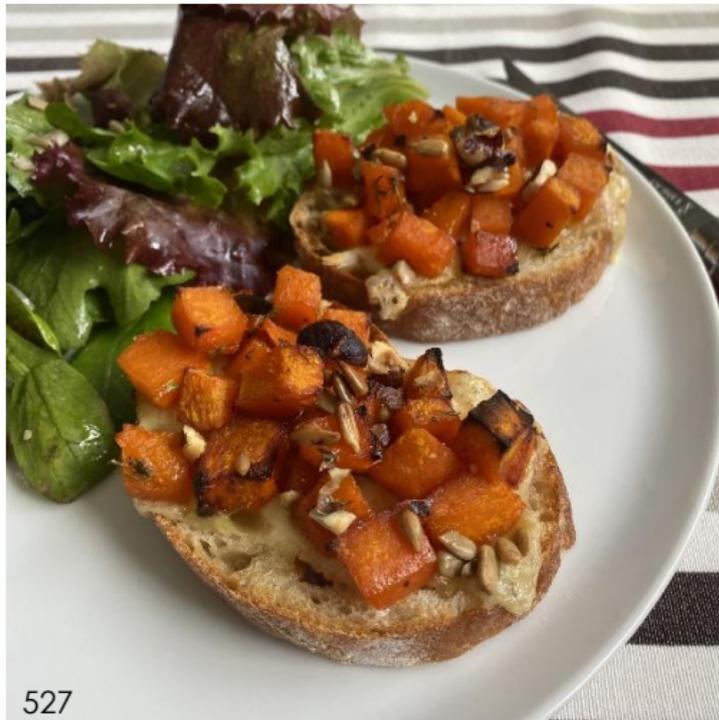


Tartine gratinée *à la courge et à la tomme*



Pour 4 personnes

800 g de potiron

1 cs. de miel

100 g de tomme de Savoie

1 gousse d'ail

4 tranches de pain

2 cs. d'huile de noix ou de noisette

1 cs. de noisettes décortiquées

1 cc de thym

1 cs. de graines mélangées

Sel, Poivre

Préchauffe le four à 190 °C. Épluche le potiron et coupe le en gros dés. Mélange-les avec le miel, le thym, l'huile, sale et poivre. Répartis sur une plaque et enfourne pour 30 min en mélangeant à mi-cuisson. Frotte les tranches de pain avec la gousse d'ail ouverte. Concasse les noisettes. Coupe la tomme en fines tranches et dépose-les sur le pain. Garnis chaque tranche de potiron cuit, de graines et de noisettes concassées, arrose d'un filet d'huile de noix et enfourne à 220 °C pour 5 min. Servir avec une salade bien assaisonnée.