



Gratin de potiron



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre

800 grammes de potiron (coupé en tranches)

sel et poivre

2 branches de thym

2 gousses d'ail (émincées)

4 décilitres de crème

120 grammes de fromage râpé

1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un grand plat allant au four (ou 4 petits rapiers allant au four).
- 2.** Répartissez dedans les tranches de potiron. Dressez en couches. Assaisonnez chaque couche de poivre, sel, thym et ail.
- 3.** Nappez de crème.
- 4.** Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium, enfournez-le dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire pendant 25 minutes. Retirez la feuille d'aluminium, saupoudrez de fromage râpé et remettez au four pendant encore 10 minutes. Saupoudrez de noix juste avant de servir.