GRATIN DE POTIRON (OU POTIMARRON) AUX TOMATES

INGRÉDIENTS

- 1 quartier de potiron
- 6 tomates
- 100g de gruyère râpé
- ½ c-à-c de cumin en poudre
- Huile
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Eplucher le potiron, le couper en petits cubes et les placer dans le panier d'un cuit-vapeur.

Poser le panier sur une casserole adaptée remplie d'eau à moitié, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que le potiron soit tendre. 15mn environ.

Préchauffer le four position gril.

Huiler un plat à gratin.

Mettre les cubes de potiron dans le plat. Saler et poivrer, les saupoudrer de cumin.

Poser les tomates par dessus et parsemer de gruyère râpé.

Enfourner et faire gratiner. 30mn environ.

Servir dès la sortie du four avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.