



# POTIRON GOURMAND

## INGRÉDIENTS

- 1 morceau de potiron (700 g environ)
- 2 tranches de pain de mie grillées et sèches (les couper en croûtons)
- 40 g de comté râpé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 briquette de crème liquide allégée
- 1 cube de bouillon de volaille

## PRÉPARATION

Eplucher le morceau de potiron au couteau.

Le couper en tout petits cubes ( il cuira plus vite) et le répartir dans deux plats individuels allant au four.

Parsemer d'une demi gousse d'ail écrasée par plat, et d'un demi cube de bouillon de poule réduit en miettes (s'il est friable, faites-le à la main, sinon écrasez-le finement dans un pilon).

Puis ajouter par-dessus les croûtons de pain grillés, le comté râpé et la crème liquide.

Pour finir enfourner pendant 30 mn à 180°C (Th 6), afin de cuire le potiron et gratiner le fromage.

Décorer avec quelques graines de courges et servir

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 30MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H**