



POTIMARRON EN FONDUE SAVOYARDE

INGRÉDIENTS

- 1 potimarron de 1,3 kilo
- 15 grammes de pain dur
- 1 gousse d'ail
- 400 grammes de fromages à fondue : comté, Beaufort, appenzell, emmental, gruyère)
- 10 cl de vin blanc
- noix de muscade, sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Ouvrez votre potimarron au 2/3 de la hauteur pour former un chapeau.

Creusez l'intérieur pour ôter toutes les graines.

Salez, poivrez l'intérieur du potimarron.

Dans un saladier, mélangez les fromages râpés, l'ail, le pain coupé en petits croûtons, une belle pincée de noix de muscade.

Déposez cette préparation dans le potimarron.

N'hésitez pas à tasser l'ensemble.

Terminez en versant le vin blanc dans la potimarron.

Fermez le potimarron avec son chapeau.

Déposez le potimarron dans l'Ultra pro 5,7 litres.

Enfournez à 210 °C pendant 45 minutes.

Vérifiez si votre plat est suffisamment cuit en piquant le potimarron avec un couteau.