



POTIMARRON COULANT AU MONT D'OR

Le brouillard s'est installé sur les plaines de l'Ain, apportant avec lui la rosée, l'humidité et des températures fraîches. C'est le moment parfait pour se réchauffer avec deux produits essentiels !

Marina, notre commerciale, vous propose une délicieuse recette à base de potimarron, idéale pour réconforter. À vos casseroles !

Ingédients

- 1 Potimarron
- 1 petit Mont d'Or
- Pommes grenailles ou rattes
- Huile d'olive
- Paprika, Thym
- Miel
- Sel et poivre
- 1 tête d'ail



10 MIN



45 MIN



4 PERSONNES

1. Découpez les chapeaux du Potimarron et de la tête d'ail, retirez les graines et insérez la tête d'ail au centre.
2. Disposez-le sur plaque allant au four avec les pommes grenailles, badigeonnez-les d'huile d'olive.
3. Enfouez 45 min à 190°C.
4. En fin de cuisson, retirez la tête d'ail, les pommes de terre, ajoutez le Mont d'Or sans la croûte et enfouez à nouveau avec le thym, 1 c à c de miel et l'ail pressé pendant 10 min à 200°C.

Une recette que vous pouvez faire en famille ou amis, quasi pas de cuisine, juste de l'assemblage, simple, rapide et délicieux!