

Potimarron rôti au Mont d'Or

Pour 1 potimarron garni

Cuisson : 40 minutes à 180 °C



INGRÉDIENTS

1 potimarron
1 Mont d'Or
3 gousses d'ail
Environ 600 g de pommes de terre grenaille
1 beau filet d'huile d'olive
Sel fou : sel rose, paprika et thym
1 belle cuillère à soupe de miel

ON PASSE EN CUISINE

Prépare le potimarron

Préchauffe le four à 180 °C. Lave le potimarron, coupe son chapeau et retire les graines pour le creuser. Glisse les gousses d'ail entières, avec leur peau, à l'intérieur.

Fais rôtir les légumes

Lave les pommes de terre et garde-les entières. Dépose-les sur une plaque autour du potimarron. Arrose d'huile d'olive et assaisonne avec le sel fou. Enfourne 30 minutes à 180 °C.

Ajoute le fromage

Sors la plaque et récupère les gousses d'ail. Retire leur peau. Dépose le Mont d'Or dans le potimarron, ajoute l'ail épluché par-dessus et termine par le miel.

Étape 4

Remets au four 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Sers tout de suite avec les pommes de terre à tremper dedans. C'est prêt, régale-toi !