

POTIMARRON RÔTI À LA FOURME D'AMBERT



Ingredients:



16 MINUTES



40 MINUTES



4 PERSONNES

- 1 Potimarron
- 1 Fourme d'Ambert
- 4 càs de crème fraîche



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Lavez puis coupez le potimarron en 2, videz-le puis coupez-le en fines lamelles (pas besoin de retirer la peau).
2. Coupez la fourme en lamelles.
3. Dans un plat allant au four, ajoutez les tranches de potimarron en y intercalant les lamelles de fourme d'Ambert.
4. Ajoutez la crème, sel, poivre et un léger filet d'huile d'olive sur le dessus.
5. Enfournez pendant 40 minutes au four. C'est prêt ! À accompagner d'une petite salade verte.