

potimarrons au comté

Pour : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

4 petits potimarrons d'environ 300 g chacun

50 cl de crème fleurette

200 g de comté

2 gousses d'ail

4 beaux brins de thym frais

pain aux céréales

1/2 c. à café de piment d'Espelette

Lavez les potimarrons et découpez le dessus sur 3 cm tout autour de la queue pour les ouvrir. Vous obtenez des petits chapeaux. Otez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe en laissant la chair à l'intérieur.

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Pelez, dégermez et hachez finement les gousses d'ail.

Lavez et séchez les brins de thym frais.

Mélangez la crème fleurette avec l'ail haché, le sel et le piment d'Espelette.

Pelez, puis coupez le comté en petits morceaux.

Calez les potimarrons ouverts dans un plat à gratin puis remplissez-les de crème à l'ail.

Ajoutez le comté, le thym, couvrez avec les petits chapeaux et enfournez 45 mn environ.

Faites griller les tranches de pain aux céréales et taillez-les en mouillettes. Dégustez, dès la sortie du four à la cuillère et les mouillettes.

Nota bene : Vous pouvez au moment de servir ajouter dans la crème bien chaude un jaune d'oeuf ultra-frais.

