Gratin de potiron

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

beurre
800 grammes de potiron (coupé en tranches)
sel et poivre
2 branches de thym
2 gousses d'ail (émincées)
4 décilitres de crème
120 grammes de fromage râpé
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)

Méthode de préparation

1. **Beurrez un grand plat allant au four (ou 4 petits raviers allant au four).**
2. **Répartissez dedans les tranches de potiron. Dressez en couches. Assaisonnez chaque couche de poivre, sel, thym et ail.**
3. **Nappez de crème.**
4. **Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium, enfournez-le dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire pendant 25 minutes. Retirez la feuille d'aluminium, saupoudrez de fromage râpé et remettez au four pendant encore 10 minutes. Saupoudrez de noix juste avant de servir.**