

## POTIMARRON AU FOUR

### Ingrédients:

- 1 potimarron moyen
- 1 tête d'ail
- 3 cuillères d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation:

Préchauffez le four à th.6 (180°C)

Coupez le potimarron en deux, retirez les graines puis, coupez la chaire en lamelle régulière.

Disposez-les dans un plat allant au four. Ajoutez l'ail, salez et poivrez. Arrosez avec l'huile d'olive et enfournez 1h.

Retournez une fois à mi-cuisson voir plus.

Et dégustez aussitôt.

