

PÂTÉ DE POTIMARRON



4 PERSONNES



1 HEURE 30 MINUTES

1 potimarron avec sa peau
coupé en lamelles fines
500g d'oignons coupés en
rondelles
300g de comté râpé

Sel, poivre, muscade
Environ 1l de lait végétal
Graines de sésame

Huilez une terrine à four assez profonde.

Déposez une couche d'oignons, une couche de potimarron, une couche de comté, assaisonnez.

Renouvelez cette opération en terminant par du comté que vous saupoudrerez de graines de sésame.

Versez le lait.

Recouvrez avec le couvercle de la terrine et faites cuire à four très chaud (240° thermostat 8) pendant environ 1 heure.

Vérifiez la cuisson du potimarron avec une pointe de couteau.

