

## **POTIRON à la TOMME DE MAURIENNE** **(4 personnes)**

- 1 potiron de petite taille (10 à 15 cm de diamètre environ, 1 kg 500)
- 100 g de lardons
- 2 oignons
- 2 tomates
- 100 g de tomme
- 1 dl de crème
- 10 g de beurre

Découper le dessus du potiron, enlever les graines.

Faire cuire le potiron entier, couvercle séparé, à la vapeur pendant ½ heure.

Découper les lardons en petits dés.

Tailler les oignons, les tomates en julienne.

Tailler la tomme en fines lamelles.

Faire fondre le beurre dans une poêle, faire rissoler les lardons et les oignons, ensuite les tomates, ajouter la crème.

Laisser cuire 5 minutes en remuant, ajouter la tomme et laisser cuire encore 2 minutes.

Une fois le potiron pré cuit à la vapeur, l'emplir avec l'appareil, remettre au four 200° sans le couvercle pendant 30 minutes.

Le dessus de l'appareil doit être légèrement caramélisé.

Servir avec le chapeau.