

## Potiron au four

 x4 Difficulté  Budget     45 min

### LES INGRÉDIENTS

- 1 potiron
- 10 tomates cerise
- 100 gr de riz blanc
- Huile d'olive
- Origan
- Romarin
- Noix de muscade
- Ail
- Sel et poivre du moulin

### LA RECETTE

- Préchauffez le four à 180 /190° (Thermostat 6/7).
- A l'aide de [la râpe ronde à épices](#) de Kyocera, râpez l'ail et la noix de muscade puis récupérez-les séparément.
- Munissez-vous d'un grand plat à gratin, beurrez et aillez le plat.
- Lavez le riz blanc puis tapissez-en le fond du plat à gratin.
- Épluchez le potiron puis découpez-le en lamelles d'environ 5 cm de longueur avec [le couteau Nakiri JAPAN](#) de Kyocera.
- Placez les lamelles de potiron au dessus du riz blanc.
- Lavez les tomates cerise et déposez-les sur les lamelles de potiron.
- Ajoutez un filet d'huile d'olive, parsemez le plat d'origan, de romarin et de poudre noix de muscade.
- Salez et poivrez à l'aide du [moulin à épices réglable](#) de Kyocera.
- Enfourez 30 minutes.

Accompagnez ce plat de saison, sain et savoureux d'un vin blanc jeune, un Sylvaner d'Alsace par exemple, à consommer avec modération !

[www.kyocera-cuisine.fr](http://www.kyocera-cuisine.fr)

Contact Presse : KEEPINTOUCH - [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 couteau Nakiri JAPAN de Kyocera** à lame en céramique noire de 16 cm spécialement conçu pour la découpe des légumes



- ✓ **1 râpe ronde à épices Kyocera** en céramique, munie de nombreux picots extrêmement durs, efficaces et résistants.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût.

