



Dessert De Potiron Au Four

Fırında Kabak Tatlısı



2 kg. de potiron en tranches
4 tasses sucre granulé
Pour la surface :
1 tasse de noix concassées

- # Placez la première étage de tranche de potiron dans un plat de cuisson huilé.
- # Versez la moitié du sucre dessus.
- # Placez les potirons qui reste en deuxième étage. Saupoudrez le sucre qui reste.
- # Couvrez le plat et laissez attendre pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à qu'ils se ramollissent. (35-40 minutes)
- # Saupoudrez des noix concassées ou de la noix de coco quand le dessert refroidit puis servez.

N-B; L'attente d'une nuit permet de liquider le potiron, si vous n'avez pas de temps, vous pouvez rajoutez 2 tasses d'eau et placer au four.