Pour 6 personnes

1 potiron doux vert

2 à3 oignons, 1 verre d'eau

1 cuillerée à soupe de beurre, sel et persil haché.

Coupez en tranches fines,

Beurrez un moule et montez en alternant une couche d'oignons et une couche de potiron.

Salez, versez l'eau et saupoudrez de persil.

Cuire 35 mn au four(250 °C) protégé par une feuille d'aluminium

Servez avec une salade de saison

Bon appétit !