 **Potiron rôti en tranches**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Potiron-r%C3%B4ti-en-tranches-DSCN1035.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**Le potiron :  
- 350 g de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron)  
**- 30 g de parmesan râpé**  
**- 10 g de chapelure (dorée pour moi)**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- 1 càc d'Herbes de Provence**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- huile d'olive  
La sauce :  
- 1 yaourt nature - ciboulette - sel & poivre du moulin**

**Une plaque allant au four** - **Préchauffage du four à 190°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Le potiron :**Découper 4 tranches d'environ 5 mm dans le potiron.  
Les poser sur la plaque et les badigeonner d'huile d'olive (sur les deux faces) à l'aide d'un pinceau.  
Saler et poivrer.  
Hacher le persil pour obtenir une cuillerée à soupe.  
Peler, dégermer l'ail et le presser pour en retirer la pulpe.  
Mélanger la chapelure, le parmesan, le persil, l'ail, les herbes de Provence.  
Répartir ce mélange sur les tranches de potiron.  
Enfourner pour une trentaine de minutes jusqu'à ce que le potiron soit tendre et le dessus bien doré.  
**La sauce :**Mélanger le yaourt avec de la ciboulette hachée finement. Saler et poivrer.