

BUTTERNUT RÔTI

Ingrédients pour 4 personnes :



- 1 Butternut
- 150g de lardons
- 1 sachet de pignons
- Parmesan et crème
- Poivre, muscade



Préparation

- Préchauffer le four à 220 degrés.
- Éplucher le butternut et le couper en tranches .
- Dans un plat allant au four, disposer les lardons crus, le butternut et mélanger.
- Parsemer de pignons et assaisonner.
- Ajouter le parmesan et la crème puis enfourner 20 minutes.

Régalez vous!



- Vous pouvez varier faire cette recette avec d'autres courges : potiron, potimarron etc.
- Il est possible de faire moitié courge et moitié patate douce afin d'intégrer la part de féculents.