

Butternut au four

10 personnes



2 butternuts
Thym
Romarin
Huile d'olive
Sel
Poivre
piment

Allumer le four à 180°

Laver les courges et les découper en tranches d'environ 5 cms d'épaisseur

Déposer un papier cuisson sur une plaque y déposer les tranches de butternut, saler poivre, parsemer de thym, de romarin d'un peu de piment et arroser d'huile d'olive

Mettre au four à 180° environ 30 minutes (contrôler la cuisson avec un couteau)

Aujourd'hui nous avons coupé les bases et têtes des butternuts en petits morceaux, assaisonnés comme ci-avant et les avons fait cuire au four.

Nous y avons ajouté quelques marrons (en conserves) coupés en morceaux pour qu'ils se réchauffent. Nous avons déposé une cuillère de ce mélange sur chaque tranche