

COURGE RÔTIE À LA CANNELLE

Posted on octobre 9, 2020 by Florence Breuil



Category: [Tout un plat](#)

Tag: [Courge](#)



La courge se marie très bien avec les épices comme la cannelle. Rôties ensemble, elles accompagneront délicieusement viandes ou fruits de mer. Vous pouvez aussi les laisser refroidir et les associer en salade à de la feta émiettée.

Il ne vous faudra rien de plus qu'une demi-courge butternut par personne. Préchauffer votre four à 180°. Lavez, séchez et détaillez votre courge en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur après en avoir retiré les pépins. Déposez-les dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile d'olive, salez, poivrez et saupoudrez de cannelle avant d'enfourner pour 35 à 40 minutes, le temps qu'elles soient bien cuites et agréablement dorées.

