



Plats d'accompagnement

Potiron au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

10 tranches bacon (fumé)
1 cuillère à café de miel
1 ail (boule)
1 potiron
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
1/2 thym (plante)
40 grammes d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez l'huile d'olive avec le paprika fumé et le miel puis salez et poivrez.

Coupez le potiron en deux, enlevez les graines et les fils et coupez le potiron en plus petits morceaux. Enroulez ensuite les tranches de bacon autour des morceaux de courge. Frottez avec le mélange d'huile d'olive et placez dans un plat à four.

Badigeonnez les gousses d'ail avec de l'huile d'olive, salez et poivrez puis déposez-les auprès des morceaux de potiron dans le plat à four.

Ajoutez quelques brins de thym et cuisez le tout au four durant 30 minutes, jusqu'à ce que la chair soit molle.

Retirez le potiron du four et parachevez avec des graines de potiron et un peu de thym frais.

Ustensiles de cuisine

Four

