



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Hasselback de potiron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 potiron butternut
2 cuillères à soupe de sirop d'érable
1 poignée brins de romarin
1 poignée thym
1 ail (une tête)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez le potiron et coupez-le en deux dans la longueur. Enlevez les pépins. Disposez les deux moitiés l'une à côté de l'autre dans un plat à four que vous avez au préalable aspergé avec de l'huile d'olive.

Avec un couteau aiguisé faites des incisions sur toute la longueur des demi-potirons en veillant à ne pas les couper complètement ! Aspergez de nouveau d'huile d'olive et de sirop d'érable. Salez et poivrez. Disposez auprès quelques brins de romarin et de thym ainsi que la tête d'ail entière.

Enfournez ± 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Ustensiles de cuisine

Four

