



Plats d'accompagnement

Potiron au four aux échalotes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de potiron (en dés de 5 cm)
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 piment rouge (coupé fin)
1 cuillère à soupe feuilles de romarin (hachées fin)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
120 grammes de chapelure blanche
3 gousses d'ail (hachées fin)
1 orange (zeste râpé)
30 grammes de beurre
16 échalotes
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les échalotes dans un plat résistant au four. Aspergez avec 1 cs d'huile d'olive, salez et poivrez et déposez dessus des noix de beurre. Enfourez 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Ajoutez les cubes de potiron et mélangez bien le tout. Enfourez de nouveau un quart d'heure.

Entretemps faites revenir l'ail 1 minute dans le restant d'huile. Ajoutez le piment coupé fin, le romarin, le persil et le zeste d'orange. Mélangez bien et après 2 minutes ajoutez la chapelure. Faites cuire encore une petite minute.

Répartissez le mélange sur les légumes et diminuez la température du four à 180°C. Faites cuire encore 25-30 minutes le potiron et les échalotes.

Ustensiles de cuisine

Four

