

POTIMARRON CAMELISE AU SIROP D'ERABLE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

 45 minutes

INGREDIENTS

- 1 kg de potimarron
- 3 CS d'huile d'olive
- 2 CS de sirop d'érable
- 1 cc de sel

MATERIEL

- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 jeu de cuillères de mesure
- 1 saladier
- 1 plat

1

Préchauffer le four à 200°C.

2

Laver le potimarron. Le couper en deux, enlever les graines à la cuillère.

3

Couper le potimarron en tranches d'1 cm d'épaisseur.

4

Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier. Bien mélanger à la main pour enrober tous les morceaux de potimarron avec l'assaisonnement.

5

Répartir dans un plat : les morceaux ne doivent pas se superposer pour garantir une cuisson homogène. Enfournier pour 30 minutes.

6

Retourner les morceaux de potimarron puis enfourner à nouveau pour 5 minutes : ils doivent être bien colorés et le sirop d'érable doit avoir caramélisé.



🌿 BON APPETIT ! 🌿

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/potimarron-caramelise-au-sirop-d-erable>