jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique

Butternut rôtie au four



ingrédients :

- ⇒ Une courge butternut épluchée et coupée en gros cubes (j'ai utilisé Menina Creme)
- ⇒ 4 belles pommes de terre épluchées et coupées en gros cubes
- ⇒ Un poivron
- ⇒ 2 gros oignons épluchés et grossièrement coupés
- ⇒ De l'huile d'olive
- ⇒ Des aromates (thym, romarin, sarriette, etc.…)
- ⇒ Sel, poivre

Préparation :

- ⇒ Disposer les légumes dans un plat allant au four
- ⇒ Saler et poivrer
- ⇒ Parsemer avec les aromates
- ⇒ Ajouter le filet d'huile d'olive
- ⇒ Mélanger le tout
- ⇒ Et passer dans le four préchauffé à 200° pendant environ 1/2 heure

Délicieux avec une viande grillée, une volaille rôtie ou agrémenter vos salades d'hiver





Fiche : 2020 JDN jardins du nord (Ancienne fiche de Mykeline)

Pour donner votre appréciation sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=34&p=31290#p31290

Photo : du net