

# BUTTERNUT ROTI

*Aux herbes et au miel*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 1 heure



## **Ingrédients :**

- 1 butternut
- Huile d'olive
- Thym
- Basilic
- Ail semoule
- Cumin
- Miel liquide
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

## **Préparation :**

- 1) Couper le butternut en deux dans le sens de la longueur.
- 2) Le vider (graines et fils) avec une cuillère.
- 3) Peler chacune de ces deux moitiés.
- 4) Poser les deux demi-butternuts vidés et pelés sur le plan de travail, face plane sur le dessous. Les couper en tranches fines en veillant à s'arrêter un demi-centimètre avant la fin pour ne pas les séparer.
- 5) Disposer les demi-butternuts ainsi préparés sur un plat de cuisson anti-adhérent, ou à défaut recouvert de papier cuisson.
- 6) Badigeonner d'huile d'olive au pinceau sur toute la surface.
- 7) Saupoudrer de thym, de basilic, d'ail semoule, de cumin, de poivre du moulin et de fleur de sel et enfourner à four chaud à 180°C.
- 8) Au bout de 30 minutes de cuisson, ajouter un trait de miel et remettre à cuire pour une nouvelle demi-heure afin que les butternuts soient cuits à cœur.
- 9) Déguster bien chaud.

## **Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

→ En cours de cuisson, ne pas hésiter à rebadigeonner les butternuts avec le pinceau enduit d'huile d'olive pour qu'ils soient bien dorés et imprégnés des parfums du soleil !