



Emincé de courge butternut

Préparation: 15 min

Cuisson: 30 min

Ingrédients

1 butternut

2 oignons

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

sel

poivre

Préparation

Préchauffez le four à 220°C (th. 7). Coupez la courge en morceaux puis épluchez-la. Détaillez la courge en fines lamelles.

Epluchez et émincez finement les oignons, faites-les suer dans une poêle avec l'huile d'olive à feu doux.

Lorsque l'oignon est presque translucide, ajoutez les lamelles de courge et laissez cuire 15 mn environ.

Assaisonnez. Remuez de temps en temps.

Mettez dans un plat à gratin, puis enfournez pendant 15 min encore.

Remarque : Ce plat peut être servi en plat unique ou bien en accompagnement d'une viande blanche.

