

# Butternut rôti aux herbes



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

45 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- Une courge butternut
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco fondue
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Du sel de Guérande



Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez votre courge butternut et enlevez la partie centrale contenant les pépins.

Coupez la courge en cubes d'environ 1-2 cm et mettez les dans un saladier.

Ajoutez dans le saladier l'huile de coco, le paprika, les herbes de Provence et le sel de Guérande.

Mélangez bien le tout de façon à bien enrober tous les cubes d'huile et d'épices.

Disposez les cubes dans un plat allant au four de façon à ce qu'il n'y ai qu'une seule épaisseur de cubes. Faites cuire au four pendant environ 45 minutes à 200°C.

Les cubes de butternut donc être fondant au centre et légèrement dorés sur le dessus.