

Potimarron rôti au chèvre frais et miel



QUANTITÉ

3-4 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 potimarron (si possible bio)
- 200g de chèvre frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de miel
- sel et poivre



Préchauffez le four à 180°C.

Rincez le potimarron et découpez le en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur.

Déposez-les sur une plaque allant au four.

Émiettez par-dessus le chèvre frais.

Assaisonnez avec l'huile d'olive, le miel, le sel et le poivre.

Faites cuire pendant une vingtaine de minutes à 180°C.