

## POTIMARON AU FOUR



### INGREDIENTS

- 1 Potimarron
- 2 gousses Ail
- 1 cuillère à café Paprika
- Du sel et du poivre
- 1 verre huile d'olive

### PREPARATION :

1. Couper le potimarron en deux
2. Oter les graines et les réserver
3. Débiter le potimarron en tranches ou en gros cubes
4. Mélanger dans un bol, l'ail haché, le paprika, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
5. Enduire au pinceau les morceaux de potimarron.
6. Disposer sur une plaque ou un plat et mettre au four à 200° pendant 50 minutes.

Petit bonus : Si vous avez gardé les graines, voici une manière simple de les préparer pour l'apéritif :

1. Disposez les sur une plaque et saler à votre convenance.
2. Mettez-les au four à 200° pendant 15 minutes en les mélangeant à mi-cuisson

CETTE RECETTE S APPLIQUE EGALEMENT AU PATIDOU

BON APPETIT !

