

Recette rapide de la ferme de la Pharmacie :

Couper une courge butternut en rondelles d'un cm d'épaisseur (environ) sans l'éplucher (ouf!)

Disposer les rondelles sur une plaque à four

Arroser avec un filet d'huile d'olive

Saupoudrer généreusement d'un mélange d'épices ou simplement de sel et poivre, avec un peu d'ail...

Mettre à four chaud pour environ 30 mn en retournant les tranches à mi cuisson.

Chacun épluche sa tranche en la mangeant!

