

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4



Courges Delicata grillées

Ingrédients :

- 2 courges Delicata, vidées et coupées en demi-rondelles de 1 pouce de large
- 2 c. table d'huile d'olive
- 4 c. table de sirop d'érable
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un bol, les courges avec le sirop, et l'huile.
3. Déposer les courges sans qu'elles ne se touchent sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin.
4. Saler et poivrer.
5. Cuire pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les courges soient tendres et dorées.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/01/courges-delicata-grillees.html>