

Potimarron entier au four



PRÉPARATION :
15 minutes



CUISSON :
45 minutes

Ingrédients 4 pers

- 1 potimarron
- Sel, poivre, muscade et piment d'Espelette
- Huile d'olive
- 120 g de lardons
- 50 cl de crème fraîche entière
- Riz

1. Préchauffez votre four à 200 °C
2. Frottez votre potimarron avec une brosse. Coupez le chapeau du potimarron à l'aide d'un bon couteau.
3. Enlevez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe.
4. Salez, poivrez à l'intérieur. Ajoutez selon votre goût des lardons, des épices ou de la crème. Refermez le potimarron à l'aide de son chapeau.
5. Posez le potimarron sur une plaque de cuisson et enfournez pendant environ 45 minutes.
6. Servez chaud avec du riz basmati et un filet d'huile d'olive.



Pour découvrir d'autres idées recettes, rendez-vous sur notre compte Instagram

