

# Tranches de potiron rôties

INSTRUCTIONS : j'adore ! Je suis ultra fan de cette manière de consommer des courges ! C'est à rajouter dans vos salades, sur vos tartines, dans votre assiette. Ça va donner du peps à votre repas et épater votre estomac de déguster de si bonnes tranches de potiron !

## Instructions

1. Préchauffez le four sur 180° chaleur tournante.
2. Découpez en deux le potiron, faites des tranches en forme de demi-lunes. Mettez la première cuillère à soupe dans le fond du plat et disposez-y les tranches de potiron.
3. Ajoutez l'ail, les feuilles de laurier, le thym et la dernière cuillère à soupe d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
4. Laissez cuire au four pendant 30 à 40 minutes.
5. Savourez ces délicieuses tranches !



## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Potiron	1
Gousses d'ail	5
Feuilles de laurier	4
Branches de thym	4
Huile d'olive	2 càs
Épices : sel, poivre, curry, noix de muscade	