

## **Courge Butternut épicée rôtie au four (pour 4 personnes) :**

### **Ingrédients :**

une courge Butternut petit calibre

huile d'olive

épices (par exemple, piment d'Espelette, mélange d'épices pour tajine, paprika, sel, poivre)

### **Préparation :**

Ouvrir la courge en deux puis la recouper en deux. Enlever les pépins et badigeonner chaque morceau obtenu avec le mélange épices-huile d'olive.

Mettre les morceaux au four pendant 30 minutes environ. Vérifier avec la pointe d'un couteau : quand elle rentre parfaitement dans la chair, c'est cuit !