

Courge rôtie à la cannelle

Ingrédients

- 1 courge Butternut
- 2 c. à c. de cannelle
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 poignées de noix de Pécan



Préparation

1. Pelez la courge à l'aide d'une éplucheur. Videz-la de ses graines et coupez-la en gros dés.
2. Placer les dés de courge et des noix de pécan dans un bol, ajoutez l'huile d'olive et la cannelle. Mélanger bien à l'aide de vos mains
3. Enfourner 30 minutes à 180 degrés.