



Potiron grillé au four à l'ail, au thym et au sirop d'érable



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 de potiron (petit)
huile d'olive
1 trait d'ail
1 bouquet de thym frais
3 cuillères à soupe de sirop d'érable (ou d'agave)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez le potiron et coupez-le en petits dés. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 2.** Aspergez-les d'huile d'olive. Coupez la tête d'ail en deux et ajoutez-la au potiron.
- 3.** Parsemez le potiron de thym.
- 4.** Salez et poivrez. Aspergez le potiron de sirop d'érable.
- 5.** Faites cuire ± 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.