

# Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

## POTIRON, BUTTERNUT ET BETTERAVE RÔTIS :

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 Petit potiron ou Potimarron ou Butternut
- 1 betterave crue
- 2 Oranges bio
- 100g Féta ou de camembert
- 8 Feuilles de sauge ou de menthe
- 4 cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

### PRÉPARATION :

**1 /** Lavez le potiron. Coupez-le en 2. Otez les graines centrales puis coupez-le en quartiers puis en tranches.

**2 /** Lavez les oranges, coupez-les en quartiers puis les quartiers en 2.

**3 /** Lavez la betterave et coupez-la en 2.

**4 /** Mettez le potimarron, les oranges et la betterave sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enrobez-les d'huiles d'olive. Salez et poivrez. Enfourez à 220 °C pendant 20 minutes.



### Note

Pour cette recette vous pouvez utiliser la Courge ou le Butternut.

Vous pourrez agrémenter le plat par de la féta ou du camembert en fonction de vos goûts.

**5 /** A la sortie du four, agrémentez vos légumes de féta émiettée ou de tranche de camembert, de feuilles de sauge ou de menthe et d'un filet de vinaigre balsamique.

*Primeur* *Épicerie fine*

