

Courge rôtie et fêta



Ingédients pour 4 personnes

- 1 potimarron
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 bloc de fêta
- Zaatar
- 1 oignon

Préparation

- Couper le potimarron préalablement lavé en bout réguliers et en laissant la peau
- Émincer l'oignon
- Répartir dans un plat allant au four
- Mettre la feta au centre
- Ajouter un filet d'huile d'olive, le zaatar, du sel et du poivre et mélanger pour que la courge s'en imprègne
- Enfourner 20 min, jusqu'à ce que la courge soit tendre

Le petit + : si vous aimez le sucré/salé, ajoutez un peu de miel avant la cuisson !

Bon à savoir :

Le potimarron est la seule courge qui peut être mangée avec la peau et la fêta est un fromage qui ne fond pas !

Courge rôtie et fêta



Ingédients pour 4 personnes

- 1 potimarron
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 bloc de fêta
- Zaatar
- 1 oignon

Préparation

- Couper le potimarron préalablement lavé en bout réguliers et en laissant la peau
- Émincer l'oignon
- Répartir dans un plat allant au four
- Mettre la feta au centre
- Ajouter un filet d'huile d'olive, le zaatar, du sel et du poivre et mélanger pour que la courge s'en imprègne
- Enfourner 20 min, jusqu'à ce que la courge soit tendre

Le petit + : si vous aimez le sucré/salé, ajoutez un peu de miel avant la cuisson !

Bon à savoir :

Le potimarron est la seule courge qui peut être mangée avec la peau et la fêta est un fromage qui ne fond pas !