

# semaine du 24 novembre

## petit panier

salade pain de sucre

potimarron

carotte

épinard

radis d'hiver



## grand panier

salade pain de sucre

potimarron

carotte

épinard

radis d'hiver

fenouil

radis botte

## potimarron rôti

Dans votre panier, il faut le potimarron entier! En plus de l'huile et du miel.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Récupérez les graines, lavez-les sous l'eau

et séchez-les. Coupez le potimarron en tranches de 2 cm en gardant la

peau. Sur une plaque allant au four, posez une feuille de papier sulfurisé et

disposez les tranches de potimarron. Dans un bol, versez le miel, l'huile d'olive

et le sel et émulsionnez le tout. Avec un pinceau, enduisez les tranches du

potimarron. Enfournez pour 30 minutes. Pendant ce temps-là, décortiquez

quelques graines et faites-les revenir dans une poêle à sec, disposez les au

moment de servir Bonne cuisine !