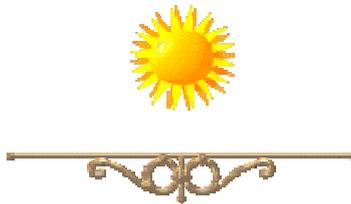


## Fiche recette 125

### Potiron rôti.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 30 minutes - Cuisson : 35 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

800g de potiron, 1 brin de romarin frais, 4 oignons (si possible nouveaux), 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de gingembre frais haché, le jus d'1 citron, 4 belles pincées de paprika, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Couper le potiron en quatre et le peler (Utiliser un fort couteau car la peau peut être dure). Ôter les graines du potiron (avec les doigts ou une cuiller). Le couper en tranches de 2 cm. Préchauffez le four à 210°C (th 7). Avec une fourchette ou un couteau, piquer profondément la chair de potiron et les déposer dans un plat creux. Hacher les feuilles de romarin. Peler les oignons et l'ail et les hacher finement. Saler et poivrer les tranches de potiron et ajouter le romarin, les oignons, l'ail et le gingembre. Ajouter l'huile et le jus de citron, le paprika et 5cl d'eau. Bien mélanger le tout. Saler, poivrer encore une fois! Enfourner pour 35 minutes environ. Servir les tranches de potiron avec du riz, et un peu de jus de citron et d'huile d'olive dans une saucière.