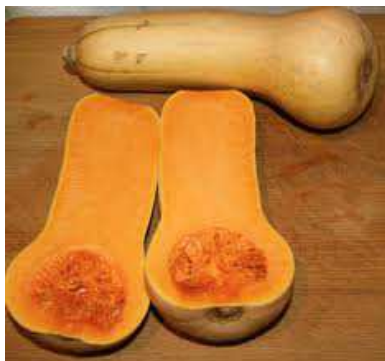


Courge 'butternut' cuite au four à la mode de Brigitte



Difficulté : facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 Mn

Coût : Bon marché

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 courge butternut de 1,2 kg environ
- une grosse pincée de [sel](#)
- huile d'olive
- [sel](#), [poivre](#)
- beurre
- une poignée de [gruyère](#) ou d'emmental râpé

PREPARATION

Couper la courge en deux dans le sens de la longueur, la vider, la peler à l'économe et la tailler en morceaux,

Déposer les cubes de courge dans la lèchefrite du four (ou dans un plat) avec [sel](#), poivre; arroser d'huile d'olive et ajouter un peu de beurre,

Cuire 45 minutes au four, à thermostat 6 (180°C) , jusqu'à ce que les morceaux de courge soient tendres,

Couvrir d'une couche de [gruyère](#) ou d'emmental râpé et passer au grill.