

Courge jaune rôtie au parmesan et herbes de Provence

Ingrédients nécessaires

- 1 courge jaune de taille moyenne
- Huile d'olive extra vierge
- Parmesan fraîchement râpé
- Herbes de Provence
- Fleur de sel (optionnel)
- Vinaigre balsamique (optionnel)
- Papier sulfurisé

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7) pour une caramélisation optimale.
- Coupez la courge en tranches uniformes de 1,5 à 2 cm d'épaisseur pour une cuisson homogène.
- Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé pour faciliter le service.
- Badigeonnez généreusement chaque tranche d'huile d'olive pour éviter le dessèchement.
- Saupoudrez les herbes de Provence dès le début pour que les arômes infusent la chair.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes, en retournant les tranches à mi-parcours.
- Ajoutez le parmesan râpé uniquement lors des 5 à 8 dernières minutes de cuisson.

Astuces de chef

- Surveillez attentivement le parmesan en fin de cuisson pour éviter qu'il ne brûle et devienne amer.
- Pour une version plus gourmande, terminez avec un filet de vinaigre balsamique juste avant de servir.
- Une touche de fleur de sel en finition rehaussera parfaitement les saveurs de la courge.