



Butternut au miel et lardons



Descriptif :

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- Un butternut d' 1.5 à 2 kg
- 4 à 5 cuillères à soupe de Miel type printemps ou forêt
- 200 g de Lardons
- Poivre

Préparation :

- Nettoyez votre butternut et éliminez tous les résidus de terre
- Coupez le haut et le bas, coupez le en deux et videz les pépins
- Placez sur une plaque de four (callez avec du papier alu pour ne pas que ça penche !)
- Répartissez vos lardons et le miel
- Lancez la cuisson, départ à froid, pour 45 min à 160°
- Piquez pour vérifier la cuisson et ajoutez du temps en fonction de la taille du butternut

Servez bien chaud, et ajoutez si vous aimez un peu de crème fraîche.
Régalez vous !

[Lien vers la fiche du produit](#)