
Courge en papillote

PLATS PRINCIPAUX

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Rendement : 6 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Courge musquée, poivrée ou autre	500 ml	2 tasses	Couper les légumes en cubes d'environ 2,5 cm. Bien enrober d'huile et assaisonner.
Carottes	250 ml	1 tasse	
Pommes de terre	250 ml	1 tasse	Placer dans du papier d'aluminium, bien refermer.
Oignon émincé	250 ml	1 tasse	
Huile d'olive	60 ml	4 c. à soupe	Cuire au four à 375 °F (190 °C) (ou sur le grill) environ 30 minutes.
Sel, poivre, fines herbes	Au goût		