



## Courge rôtie au parmesan

Préparation 10 MIN

Cuisson 1 H 15 MIN

Portions 6

### Ingrédients

- 1 grosse courge Butternut, coupée en deux et épépinée
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons, chacun coupés en 12 quartiers
- 1 gousse d'ail, hachée
- 25 g (1/2 tasse) de roquette ciselée
- 15 g (3 c. à soupe) de fromage parmesan frais râpé

### Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
2. Dans un grand plat de cuisson, placer les demi-courges, face coupée vers le haut. Badigeonner la courge de 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile. Saler et poivrer. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire au four 45 minutes. Répartir les oignons autour de la courge. Enrober de 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile et poursuivre la cuisson 30 minutes à découvert.
3. Dans une poêle à feu moyen-élevé, dorer l'ail dans le reste de l'huile. Ajouter la roquette et poursuivre la cuisson 1 minute.
4. Dans un plat de présentation, déposer les courges et les oignons. Y répartir le mélange de roquette. Parsemer de fromage. Délicieux en accompagnement de la dinde à la soupe à l'oignon.