

## **Tranches de courge rôties avec crème sure**

Tirée du livre Plenty de Yotam Ottolenghi

### **Ingrédients**

- 1 ½ livre de courge Butternut ou autre courge au choix
- ½ tasse de Parmesan râpé
- 3 c. à soupe de chapelure
- 6 c. à soupe de persil haché
- 2 ½ c. à thé de thym
- Zeste de 2 gros citrons
- 2 gousses d'ail hachées finement
- ¼ tasse d'huile d'olive
- ½ tasse de crème sure
- 1 c. à soupe d'aneth fraîche hachée finement
- Sel et poivre

### **Préparation**

Préchauffer le four à 375°F

Couper la courge en tranches d'une épaisseur de 3/8 de pouce. Laisser la pelure sur la courge si désiré.

Les déposer sur une tôle recouverte de papier parchemin.

Mélanger ensemble le Parmesan, la chapelure, le persil, le thym, la moitié du zeste de citron, l'ail et un peu de sel et poivre.

Badigeonner les tranches de courges avec l'huile d'olive et saupoudrer généreusement du mélange de Parmesan.

Faire cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les tranches soient tendres.

Mélanger la crème sure avec l'aneth et un peu de sel et poivre.

Servir les tranches comme légume d'accompagnement avec une généreuse portion de crème sure sur laquelle vous aurez saupoudré le restant du zeste de citron.

Bon appétit!