

Quartiers rôtis de courge Patidou



Laver la courge, la plonger entière dans un récipient et porter à ébullition jusqu'à ce que la peau soit souple. Retirer, laisser un peu refroidir la courge puis découper en suivant les nervures des quartiers, retirer les pépins, ensuite mettre à frire les quartiers dans une poêle et servir nature, avec du miel ou pour accompagner une viande.

