Butternut Hasselback aux noix de pécan

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrédients

1 butternut
huile d'olive
3 brins de thym frais
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
4 cuillères à soupe de sirop d’érable
1 poignée de noix de pécan (concassées)
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez la butternut. Coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Utilisez une cuillère pour enlever les graines. Coupez les deux moitiés en fines tranches. Placez-les délicatement (pour qu’elles gardent leur forme) sur une plaque de cuisson que vous aurez préalablement enduite d’huile d’olive. Aspergez les moitiés de butternut d’huile d’olive et assaisonnez-les avec de l’origan, du sel et du poivre. Ajoutez quelques branches de thym frais et la tête d’ail coupée en deux.**

2. **Laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 200 °C. De temps en temps, arrosez la butternut d’huile d’olive.**

3. **Transférez délicatement les moitiés de butternut sur un plat et garnissez-les de sirop d’érable et de noix de pécan.**