



# COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE AU MIEL ET AUX ÉPICES

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de courge musquée
- 100g de miel liquide
- 80 g de beurre salé
- 1/2 c-à-c de cannelle
- ¼ c-à-c de muscade râpée
- une bonne pincée de clou de girofle moulu
- ½ c-à-c de graine de coriandre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H**

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°

Lavez, épépinez, puis coupez la courge en morceaux d'environ 4 cm de côté. Il ne faut pas ôter la peau.

Faites fondre le beurre avec les épices et le miel.

Posez les morceaux de courge sur la tôle du four, côté peau. Arrosez-les du mélange au beurre et au miel et enfournez pendant 40 minutes environ.

Laissez confire les morceaux de courge jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.

Avec quelques pommes de terre cuites à l'eau en plus, ce plat accompagnera un bon poulet fermier ou un rôti de porc.