

COURGE BUTTERCUP AU FOUR (SUCREE)

Ingrédients

- **Courge Buttercup** - 1 petite courge (ou ½ grande), coupée en deux et épépinée).
- **Pommes** - 1 tasse de pommes (pommes mi-douces évidées et hachées).
- **Sel** - ½ cuillère à café de sel
 - ¼ cuillère à café d'épices pour tarte à la citrouille (cannelle en poudre, gingembre en poudre, mélange pour pain d'épices) ou cannelle.
- 2 cuillères à soupe de **beurre**.
- 2 cuillères à soupe de **miel**.

Préparation

1. Préchauffez votre four à 400 ° F (205 ° C) et coupez soigneusement votre 1 livre de courge buttercup en deux. **Retirer les graines** et placez chaque moitié supérieure et inférieure de la courge dans un plat de cuisson 9x13.
2. **Farcir les moitiés de courge.** Hacher 1 tasse de pomme(s) et mélanger avec ½ cuillère à café de sel et ¼ cuillère à café d'épices, puis transférer dans les moitiés de courge. Déposer une cuillère à soupe de 2 cuillères à soupe de beurre sur chaque courge aux pommes, puis **arroser chacun** avec 1 cuillère à soupe de miel.
3. **Cuire.** Cuire au four à 400 °F (205 ° C) pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que vos pommes et votre courge soient

tendres. **Si les pommes commencent à devenir trop grillées et dorées, placez une feuille de papier d'aluminium sur votre plat.*

4. Sortir du four et **servir** aussitôt après cuisson.