

# Poêlée de courge aux oignons

## Ingrédients

Courge 1000 g, pelée et coupée en dés  
Oignon 1 pièce(s), rouge finement émincé  
Huile d'olive  
2 CS Massala  
1 cc, ou 1 cc de curry  
Sel 1 pincée  
Poivre 1 pincée  
Coriandre, fraîche 6 cc, ou de persil plat

## Instructions

1. Préchauffer le four à 200°C et recouvrir d'une plaque de papier sulfurisé.
2. Mettre les oignons et la courge sur la plaque, arroser d'huile d'olive et saupoudrer de garam massala, de sel et de poivre. Bien mélanger pour répartir l'huile et les épices.
3. Faire cuire au four pendant 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient dorés et remuer après 15 minutes pour uniformiser la cuisson.
4. Mettre les légumes dans un plat de service et garnir de coriandre ou de persil plat haché.