

*Recette de potiron doux grillé aux épices pour les fêtes*

*Coupez le potiron en tranches (environ 4-5 cm à la base).*

*Badigeonnez chaque côté d'huile*

*Saupoudrez de votre mélange d'épices.*

*Enfournez au four à 200 °C pendant 25 minutes*

*Dégustez avec une volaille ou un gibier*

*Recette de potiron doux grillé aux épices pour les fêtes*

*Coupez le potiron en tranches (environ 4-5 cm à la base).*

*Badigeonnez chaque côté d'huile*

*Saupoudrez de votre mélange d'épices.*

*Enfournez au four à 200 °C pendant 25 minutes*

*Dégustez avec une volaille ou un gibier*

*Recette de potiron doux grillé aux épices pour les fêtes*

*Coupez le potiron en tranches (environ 4-5 cm à la base).*

*Badigeonnez chaque côté d'huile*

*Saupoudrez de votre mélange d'épices.*

*Enfournez au four à 200 °C pendant 25 minutes*

*Dégustez avec une volaille ou un gibier*