**MELON D’AUTOMNE.**

**Ingrédients :**

* **1 courge**
* **1 oignon**
* **Du beurre**
* **Epices et aromates (sel,poivre,curry,cumin,ciboulette,échalotes…)**
* ***Préchauffer le four à 180°.***
* ***Eplucher la courge à l’aide d’un économe.***
* ***La couper en 2 et retirer les graines avec une cuiller.***
* ***Découper la courge en tranches d’environ 4cm d’épaisseur.***
* ***Beurrer ces tranches et les placer sur un plat qui va au four.***
* ***Mettre un fond d’eau.***
* ***Parsemer les épices et aromates, ainsi que l’oignon émincé.***
* ***Cuire 30/40min. Il faut sortir le plat du four quand la courge est tendre.***

[](https://peau-denfant.com/wp-content/uploads/2015/10/SI_20151007_192547.jpg)