



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Petits paillassons de courge butternut au thym .



Ingrédients pour 2 paillassons de 100 g (1 personne) :

- 1 c.à.c de thym
- 1 c.à.s de farine
- 1 gros œuf
- 200 g de courge butternut
- Huile d'olives
- Sel, poivre

- Éplucher et râper la courge dans un saladier
- Ajouter la farine et l'assaisonnement. Mélanger l'ensemble
- Battre l'œuf en omelette et le verser dans le saladier. Bien mélanger
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. A l'aide d'un emporte-pièce façonner 2 paillassons
- Faire dorer chaque côté à feu moyen durant environ 5-10 minutes en retournant de temps en temps

Astuces :

- Retourner les faces de temps en temps pour bien contrôler la cuisson et bien compacter la chair
- Servir en accompagnement d'un plat de viande ou poisson

