



# PAVÉ DE BUTTERNUT LARDONS, CHÈVRE ET MIEL

## INGRÉDIENTS

- 1 BUTTERNUT
- 250 GR DE VENTRÈCHE SÉCHÉE\*
- 1 BÛCHETTE DE CHÈVRE\*
- MIEL DE FLEURS\*
- PIMENT D'ESPELETTE\*

## PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 190 °C.
- ÉPLUCHEZ VOTRE BUTTERNUT ET COUPEZ-LE EN TRANCHES ASSEZ ÉPAISSES.
- PLACEZ-LES SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR.
- ASSAISONNEZ AVEC HUILE D'OLIVE, SEL, PIMENT D'ESPELETTE ET HERBE DE PROVENCE.
- ENFOURNEZ 25 MINUTES.
- COUPEZ LA VENTRÈCHE SÉCHÉE EN LARDONS.
- DANS UNE POÊLE CHAUDE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE, AJOUTEZ LES LARDONS.
- FAITES LES REVENIR QUELQUES MINUTES.
- SORTEZ-LES TRANCHES DE BUTTERNUT DU FOUR.
- AJOUTEZ DESSUS UNE TRANCHE DE CHÈVRE ET LES LARDONS.
- BADIGEONNEZ DE MIEL.
- ENFOURNEZ À NOUVEAU PENDANT 5 MINUTES.