

## Acorn squash rôtie au miel et à la moutarde



(pour 6)

*3 acorn squash  
3 cs de beurre mou  
6 cs de miel  
2 cs de moutarde de dijon  
sel, poivre*

Préchauffez le four à 190 °C.

Coupez l'acorn squash en deux verticalement. Retirez les graines et les filaments, ainsi qu'un petit morceau du dessous pour qu'elles se tiennent bien horizontalement sur la plaque de cuisson.

Mélangez ensemble le beurre, la moutarde et le miel, puis déposez 2 cs du mélange dans chaque creux. Badigeonnez-en un peu les pourtours. Assaisonnez. Faites cuire environ 1h à 1h30, jusqu'à ce que la chair soit bien tendre.

Source : Foodnetwork

[http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,,FOOD\\_9936\\_24977,00.html](http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,,FOOD_9936_24977,00.html)