Courge en papillote

PLATS PRINCIPAUX

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes
Rendement : 6 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Courge musquée poivrée ou autre	500 ml	2 tasses	Couper les légumes en cubes d'environ 2,5 cm.
Carottes	250 ml	1 tasse	Bien enrober d'huile et assaisonner.
Pommes de terre	250 ml	1 tasse	Placer dans du papier d'aluminium, bien refermer.
Oignons émincés	250 ml	1 tasse	Cuire au four à 375 °F (ou sur le grill) environ 30 minutes.
Huile d'olive	60 ml	4 c. à s.	Servir avec une viande rôtie ou grillée au goût.
Sel, poivre, fines herbes au goût			