**Le potiron au sirop d’érable**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 300g de potiron
* 2 cuillères à soupe de sirop d’érable
* ½ cuillère à café de cumin
* ½ cuillère à café de paprika
* 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
* 1 cuillère à café rase de sel
* Poivre

**Réalisation :**

Préparer le mélange aromatique : Verser l’huile, le sirop d’érable, les épices et le sel dans un saladier. Mélanger.

Laver le potiron. Puis le couper en dés.

Ajouter les dés de potiron dans la préparation.

Deux options de cuissons possibles :

1ère option : Verser les dés marinés dans une casserole et cuire à feux doux pendant 15 min environ

2ème option : Verser dans un plat allant au four et cuire pendant 20 à 25 min au four à 180°C

 A déguster avec du quinoa, du boulgour, du blé, des châtaignes.