

Sucrine du Berry en papillote



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 Sucrine du Berry
- Citron
- Sucre de canne

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez la Sucrine en dés
2. Disposez les morceaux sur une feuille d'aluminium
3. Saupoudrez de sucre de canne et de jus de citron
4. Refermez les papillotes et faites cuire 15 minutes au four à 180°C

Astuce: Vous pouvez également utiliser du Patidou ou de la Butternut.