

# POTIRON & CHCIK'N STYLE FILET PIECES AU YAOURT

## INGRÉDIENTS

1 paquet Chcik'N Style Filet Pieces  
Garden Gourmet

400 g de potiron crue

2 càs d'huile d'olive

125 g de yaourt de soja

1 gousse d'ail

Romarin

Sel

Poivre noir

## CULINAIRE TIPS

### Conseil de service

Ajouter quelques gouttes de jus de citron et le zeste à la sauce au yaourt et garnir de graines de citrouille !

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Découvre cette délicieuse recette de potiron avec nos Chick'N Style Filet Pieces Garden Gourmet, accompagné d'une savoureuse sauce au yaourt.

## PRÉPARATION

### 1. Préchauffe le four

Préchauffer le four à 180°C.

### 2. Couper le potiron

Couper le potiron en morceaux égaux.

### 3. Assaisonner le potiron

Placer le potiron sur une plaque de cuisson. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer au goût et mélanger.

### 4. Cuire les morceaux de potiron et l'émincé de filet

Fais cuire les morceaux de potiron pendant 15 minutes en remuant à mi-cuisson. Pendant ce temps, prépare également l'émincé de filet vegan Garden Gourmet selon la méthode de préparation indiquée sur l'emballage.

### 5. Préparer la sauce au yaourt

Pendant ce temps, mélange le yaourt au soja avec l'ail râpé, la cuillère à soupe d'huile restante, une pincée de sel et de poivre.

### 6. Servir!

Servir le potiron au four avec l'émincé de filet vegan grillés sur le dessus. Assaisonner avec la sauce au yaourt. Bon appétit!

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**