

TARTINADE AU POTIMARRON



LES INGRÉDIENTS

- ½ potimarron
- Huile d'olive
- 1 c. à soupe de curry
- 10 cl de lait de coco
- 1 c. à café de curry
- Sel
- Poivre

LE DÉROULÉ

- 1 Préchauffer le four à 180 °C.
- 2 Laver et enlever les pépins du potimarron. Couper des tranches. Les répartir sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
- 3 Ajouter un filet d'huile d'olive et 1 c. à soupe de curry.
- 4 Enfourner pour 20 minutes.
- 5 Mixer avec le lait de coco (en ajouter si besoin), 1 c. à café de curry, du sel et du poivre.
A déguster en tartinade.

BONNE DÉGUSTATION !