

# **TARTINADE DE BUTTERNUT**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

FAIRE REVENIR

400 GR DE BUTTERNUT EN DÉS DANS 3 CS D'HUILE D'OLIVE AVEC  
1 OIGNON ET  
2 GOUSSES D'AIL ÉMINCÉS  
1 PETITE POMME DE TERRE  
QUELQUES BRINS DE VERDURE  
SEL ET POIVRE  
PIMENT D'ESPELETTE

ET LAISSER CUIRE 20 À 30 MIN, AJOUTER 1 CS DE GRAINES DE LIN ET 1 CS DE  
SÉSAME ET LAISSER REFROIDIR

MIXER FINEMENT AVEC 100 GR DE CHÈVRE FRAIS AUX ÉCHALOTES ET PERSIL,  
1 CC DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET QUELQUES BRINS DE CIBOULETTE

ENTREPOSER AU FRAIS AVANT DE SERVIR