

TARTINADE D'AUTOMNE CÉLERI-COURGE-MARRONS

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 GROS BOL

FAIRE REVENIR 1 OIGNON, 2 GOUSSES D'AIL, 1 PETITE BOULE DE CÉLERI RAVE (AVEC DES FANES SI POSSIBLE) ET UN MORCEAU DE COURGE, COUPÉS EN DÉS DANS 5 CS D'HUILE D'OLIVE PENDANT 30 MINUTES (AJOUTER UN PEU D'EAU SI NÉCESSAIRE) 5 MIN AVANT LA FIN AJOUTER 150 GR DE MARRONS CUITS
ASSAISONNER

SEL – POIVRE

NOIX DE MUSCADE

CORIANDRE MOULUE

PIMENT D'ESPELETTE

100 GR DE PARMESAN

MIXER GROSSIÈREMENT AVEC 1 JUS DE CITRON

RÉSERVER AU FRAIS