

TARTINADE DE COURGE RÔTIE AUX ÉPICES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 GROS BOL

BADIGEONNER **UNE COURGE** AVEC LE MÉLANGE SUIVANT :

3 GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES

1 OIGNON EN LAMELLES

1 CC DE GINGEMBRE

1 CC DE RAS-EL-HANOUT

4 CS D'HUILE D'OLIVE

SARRIETTE ET ORIGAN

SEL ET POIVRE

FAIRE RÔTIR AU FOUR, SUR UNE FEUILLE DE CUISSON, PENDANT UNE VINGTAINNE DE MINUTES SOUS LE GRILL

LAISSER REFROIDIR ET MIXER, EN FONCTION DE LA TEXTURE SOUHAITÉE, RAJOUTER DE L'HUILE D'OLIVE ET 1 À 2 CS DE GRAINES DE SÉSAME ET DE TOURNESOL

RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET RÉSERVER AU FRAIS