


















RECETTE

Rillettes de potimarron aux pépins de courge

INGRÉDIENTS

	Potimarron :	500 g
	Ail :	1 gousse
	Échalote :	1
	Graines de courge :	50g
	Aromates :	1 cuillère à café
	Huile (de pépin de courge ou autre)	
	Vinaigre de cidre	
	Gingembre	
	Sel, poivre	

PRÉPARATION

-  Brosser et laver le potimarron,
-  Le couper en morceaux sans l'éplucher en enlevant les graines,
-  Faire cuire 15 mn à la vapeur,
-  Écraser à la fourchette puis laisser refroidir,
-  Dans un saladier mélanger l'huile, le vinaigre, l'ail pressé, l'échalote ciselée, le gingembre, les aromates et le sel,
-  Ajouter la purée de potimarron puis mélanger,
-  Faire griller les graines de courge à sec dans une poêle puis les ajouter aux rillettes,
-  Garnir des rondelles de radis noirs ou tartiner des tranches de pain toastées.

CRÉDITS : Valérie et Biocoop