

Graines de courges au curry



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes :

60 gr de curry

ail

2 cuil. à café de sel

citron

500 gr de graines nues

beurre

eau

Préparation:

Dans une casserole, faire tiédir 40 cl d'eau et ajouter le curry, l'ail émincé, 1 cuil. à café de sel et du citron.

Bien mélanger jusqu'à frémissement.

Ajouter 250 gr de graines et laisser frémir 5 mn.

Egoutter en conservant l'eau et faire de même avec le reste des graines.

Sur une plaque à four, étaler les graines sur un papier sulfurisé.

Ajouter le beurre émietté et saupoudrer de sel.

Faire griller 1h (Th 5) jusqu'à ce que les graines soient croustillantes.