

Tapenade de courges et tomates



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 125 ml de fromage de chèvre frais
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- 60 ml de fines herbes hâchées
- 30 ml de crème fraîche
- 175 ml de purée de courges
- 125 ml de tomates séchées
- sel, poivre

Préparation :

1. Réaliser une purée de courges
2. Hâcher grossièrement les tomates
3. Ecraser le fromage de chèvre à la fourchette et ajouter la crème, les tomates et les fines herbes
4. Saler, poivrer
5. Servir sur des tartines de pain grillées

Vous pouvez utiliser de la butternut, du potimaron, de la musquée de provence, du rouge vif d'étampes ...