

## **DIP DE POTIMARRON AU PIMENT D'ESPELETTE**

**POUR 1 BOL**

**DANS UN BOL, METTRE POUR UNE MARINADE 5 CS D'HUILE D'OLIVE, SEL, POIVRE, 1 CC D'AIL SEMOULE, 1 CC DE GINGEMBRE MOULU, 1 CC DE CURRY ET 1 CC DE CORIANDRE ET BIEN MÉLANGER**

**COUPER 500 GR DE POTIMARRON EN GROS CUBES ET LES ENUIRE AVEC LE MÉLANGE PRÉCÉDENT ET FAIRE CUIRE AU FOUR À 190° PENDANT 25 MINUTES, LAISSER REFROIDIR**

**METTRE DANS UN BOL MIXEUR AVEC :**

- **10 PÉTALES DE TOMATES SÉCHÉES DANS L'HUILE**
- **1 JUS DE CITRON**
- **1 CS DE GINGEMBRE RÂPÉ**
- **1 CC DE PIMENT D'ESPELETTE**
- **5 CS D'HUILE D'OLIVE**

**MIXER FINEMENT ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT**