

TARTINADE DE COURGE SPAGHETTI À LA FOURME D'AMBERT

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE CUIRE AU FOUR À 200° PENDANT 40 À 50 MIN, **1 COURGE SPAGHETTI**
COUPÉE EN 2 ET VIDÉE DE SES GRAINES, SURMONTÉE D'UNE PETITE BRANCHE DE
ROMARIN, DE 2 GOUSSES D'AIL DE SEL ET D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE RÉSERVER

FAIRE REVENIR DANS DU BEURRE

1 POIREAU ÉMINCÉ

1 OIGNON

2 GOUSSES D'AIL

LAISSER REFROIDIR

MIXER LA CHAIR DE LA COURGE AVEC LE POIREAU, AJOUTER

100 GR DE FOURME D'AMBERT

50 GR DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

PERSIL OU CIBOULETTE

POIVRE

2 CS DE GRAINES DE SÉSAME

RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET RÉSERVER AU FRAIS