

# **TARTINADE DE COURGETTES AU CURRY ET NOIX DE CAJOU**

**POUR UN GROS BOL**

**FAIRE REVENIR, DANS 5 CS D'HUILE D'OLIVE**

- **500 GR DE PETITES COURGETTES**
- **1 CS DE CURRY**
- **2 OIGNONS**
- **3 GOUSSES D'AIL**

**PENDANT 10 MIN**

**MIXER ET RAJOUTER**

- **50 GR DE FROMAGE BLANC**
- **100 GR DE NOIX DE CAJOU**
- **SEL ET POIVRE**
- **NOIX DE MUSCADE**

**PARSEMER DE CIBOULETTE ET RÉSERVER AU FRAIS**