

# FICHE DE RECETTE

## Tapenade de butternut au curry

Type de recette	Sauce froide/trempe
Nombre de portions	4
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

### INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Butternut	0,5	Pce
Curry	1	Càc
Huile d'olive	1	CàS
Maquée	75	Gr
Jus de citron vert	1	Càs
Coriandre hachée	1	Càs
Ail	3	Gousses

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Couper le butternut en 2 dans la longueur et enlever les graines
- 2) Placer les gousses d'ail dans le creu d'un demi butternut et arroser d'huile d'olive
- 3) Assaisonner le demi butternut et cuire au four à 190° pendant 20-25 minutes
- 4) Extraire la chair du butternut (laisser refroidir) et mixer avec la maquée, le citron, les herbes fraîches et les épices



