

Raïta de butternut



Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

1.2 kg de butternut

1filet d'huile d'olive

8 yaourts à la grecque de brebis

1 morceau de gingembre frais

4 pincées de cannelle

1 bouquet de coriandre

sel

Préparation:

Peler, épépiner et râper la courge.

La faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive (sans coloration) et le gingembre haché. Saler en fin de cuisson.

Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la coriandre ciselée, ,la cannelle et le yaourt.

Déguster en tant que sauce pour un plat indien ou à l'apéritif avec crackers ou des gressins.

Recette originale du Chef Célié Chimbault

Site internet : www.celiedelice.fr