

Tapenade de courges et tomates



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

125 ml de fromage de chèvre frais

60 ml d'huile d'olive

1 petite gousse d'ail

60 ml de fines herbes hâchées

30 ml de crème fraîche

175 ml de purée de courges

125 ml de tomates séchées

sel, poivre

Préparation:

Réaliser une purée de courges.

Hâcher grossièrement les tomates.

Ecraser le fromage de chèvre à la fourchette et ajouter la crème, les tomates et les fines herbes.

Saler, poivrer.

Servir sur des tartines de pain grillées.