



# PUMPKIN PLEASURE

*Pâté de potiron savoureux aux noix*

## INGRÉDIENTS

- 150 gr de potiron
- 50 gr de noix
- 5 cuillères à soupe de flocons d'avoine ou +- 50 gr de chapelure
- 2 cm de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1,5 cuillère à café de noix de muscade

## PRÉPARATION

- Lavez les noix dans une petite passoire, séchez-les et torréfiez-les dans une poêle à sec.
- Coupez le potiron en dés d'environ 2 cm sur 2 et mettez les cubes dans une poêle avec de l'huile (par exemple de l'huile de sésame torréfié) jusqu'à ce que le potiron soit tendre.
- Pelez et râpez le gingembre.
- Mettez tous les ingrédients ensemble et mixez rapidement.
- Faites chauffer le four à 180°C. Mettez la préparation dans un plat allant au four et enfournez pour +-40 minutes. Ajoutez un petit plat résistant à la chaleur et rempli d'eau dans le fond du four pour éviter que le pâté ne se dessèche.
- Décorez avec quelques noix laissées préalablement de côté.

