

NYAM NGOND



Pour une plaque :

250g de blanc de poireaux émincés plongés dans 350g d'eau avec 1 cube épices, 2 échalotes hachées, 2 gousses d'ail écrasées, 1 bouquet garni, poivre. Laisser réduire jusqu'à ce que ce soit fondant. Enlever le bouquet garni.

Mixer 225g de graines de courges (non grillées) avec 1/2 verre d'eau. Ajouter les poireaux et leur bouillon et mixer un peu (ne pas mettre tout le bouillon s'il a peu réduit)

Ajouter 2 oeufs entiers et remuer.

Verser dans un moule à petit bords et cuire 40 mn à 180°.

Cuire 1,5 kg de courge à la cocotte sans l'éplucher. Enlever la peau, la mixer. Saler légèrement et ajouter une bonne pincée de cannelle.

Servir une cuillère à soupe à côté de la part de terrine.

Décorer avec une graine de courge