



# tartinade de potimarron

RECETTE ISSUE DU LIVRE DE CLÉA  
« VARIATIONS POTIMARRON » - ÉDITIONS LA PLAGE

## ingrédients

- 250 g de purée de potimarron
- Origan séché / ciboulette
- Huile d'olive
- Tomates séchées
- Olives vertes

## trucs et astuces

- Lorsqu'il est issu de l'agriculture biologique, la peau du potimarron se consomme également.
- Cette tartinade peut permettre d'utiliser facilement un reste de purée de potimarron.

## confection

- Dans un grand bol, mélanger la purée de potimarron avec l'origan (ou la ciboulette ciselée) et l'huile d'olive.
- Selon les préférences de texture en bouche : mixer les tomates séchées et les olives vertes à l'aide d'un mixeur, ou bien les hacher finement à l'aide d'un couteau.
- Incorporer le mélange précédent à la purée.
- Cette tartinade se conserve bien au réfrigérateur, dans un bocal hermétique en verre.
- Elle peut se déguster sur du pain frais ou accompagner un plat de pâtes par exemple.