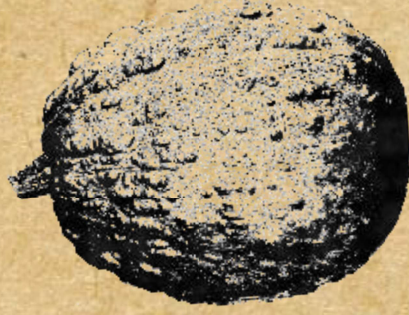




*Tartinaade à la
sucrète de
Valençay*

Tartinade à la sucrette de Valençay rôtie, ail et miel



- ¼ de sucrette de Valençay
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ¼ de cuillère à café de cannelle
- 6 gousses d'ail
- ½ verre de lait ribot
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2 cuillères à café de miel
- feuilles de coriandre

Epluchez la sucrette de Valençay, coupez-la en dés d'environ 2 cm de côté. Disposez les dés de courge sur une grande plaque, et ajoutez les gousses d'ail en chemise, deux cuillères à soupe d'huile d'olive et la cannelle. Salez, poivrez, puis enfournez pour 30 mn dans un four à 200°C.

Mixez la courge, les gousses d'ail rôties, et le lait ribot. Ajustez la quantité de lait selon la consistance de votre tartinade. Ajoutez le piment, le jus de citron et le miel.

Servez sur un bon pain au levain, avec un peu de coriandre.



urgc

UNION POUR LES RESSOURCES
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



Centre-Val de Loire

*Cette opération est cofinancée par
l'Union européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.*

