

OCTOBRE 2006

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Terrine divine de potimarron aux pignons

Mélanger 400 grammes de potimarron en purée avec 10 cl de lait de soja. Dans un autre bol, mélanger 3 œufs, 50g de farine T80, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 90g de gruyère ou comté râpé, et 2 cuillerées à soupe de crème liquide de soja. Ajouter la purée de potimarron en mélangeant. Ajouter pour finir 15 olives vertes coupées en rondelles. Déposer une feuille de papier cuisson dans un moule à cake. Au fond, répartir 30g de pignons grillés. Verser la pâte. Cuire 45 mn au four à 200°C. Laisser refroidir et servir bien froid.



Clea cuisine