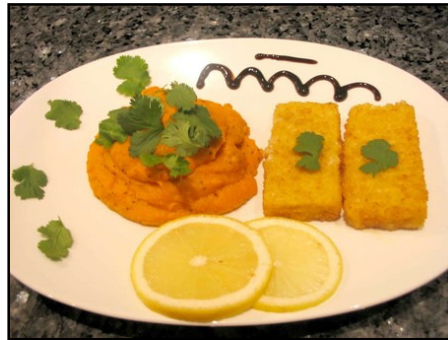


Purée de courge au curry rouge et au pavot d'Audrey



Adapté du blog d'Audrey, « Ma p'tite cuisine »

pour 2 personnes :

1 très grosse tranche de potiron

½ sachet de purée déshydratée

2 ou 3 csoupe de crème

1 ccafé de pâte de curry rouge (petit à petit, pas d'un seul coup !)

sel QS

1 ccafé de graines de pavot

quelques branches de coriandre

Crème de balsamique

Cuire la courge pelée et coupée en gros morceaux à la cocotte minute avec de l'eau salée.

Quand la courge est cuite, l'égoutter, la transférer dans un blender, la mixer avec la crème liquide, un petit peu de pâte de curry rouge, et goûter. Si c'est trop liquide à votre goût, épaissez la purée de courge avec la purée en flocons. Si ce n'est pas assez fort en curry, en rajouter un peu...

Quand tout est à votre goût, ajouter les graines de pavot, donner un petit coup de mixette juste pour mélanger.

Ciseler un peu de coriandre, conserver quelques feuilles entières pour la déco.

Dresser l'assiette avec la purée, un peu de coriandre ciselée saupoudrée par-dessus, décorer avec les feuilles de coriandre réservées et la crème de balsamique

