

PAIN DE COURGE MUSCADE AU SÉSAME

500 g de chair de courge muscade en dés

30 biscottes

100 g de graines de sésame

sel-poivre

3 c. à s. de maïzena

3 c. à s. de farine

*Cuire la courge muscade jusqu'à ce qu'elle s'écrase, au micro-
onde ou à la vapeur. Réhydrater les biscottes dans de l'eau puis
presser soigneusement de manière à ôter l'excédent d'eau. Gril-
ler à sec les graines de sésame jusqu'à ce qu'elle soient dorées.
Écraser finement la chair de courge muscade.*

*Mélanger les biscottes, les graines de sésame, la courge, la fa-
rine et la maïzena et assaisonner abondamment. Huiler un
moule à cake ou une terrine à pâté et y tasser la préparation.
Cuire au four à 200° pendant trois quart d'heure (le pain est
cuit quand une aiguille enfoncée en son centre ressort sèche).*

Déguster chaud ou froid.