Tartinade de courgettes aux noix de cajou & au curcuma

- **Préparation :** 15 minutes
- **Cuisson :** 30 minutes
- **Repos :** 30 minutes

- **Ingrédients**

pour 6 personnes (350 g) :

- 1 courgette (environ 350 g)
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 50 g de fromage blanc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 g de noix de cajou grillées salées
- sel, poivre du moulin

- **Préparation :**

Préchauffez le four à 200°C. Lavez la courgette et coupez-la en petits dés. Épluchez l'ail et l'oignon et hachez-les grossièrement.

Dans un saladier, mettez les courgettes, l'ail, l'oignon et le curcuma. Arrosez avec l'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez.

Répartissez le contenu du saladier dans un grand plat allant au four. Enfournez pour 30 min.

A la sortie du four, laissez reposer pendant 30 min pour que les légumes refroidissent.

Dans le bol du mixeur, mettez la courgette au curcuma. Ajoutez les noix de cajou et le fromage blanc. Mixez pendant quelques secondes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Versez la tartinade dans un bol. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

La tartinade se conserve pendant 3 jours dans un récipient hermétique au frais.