

Crackers au potimarron

Pour une vingtaine de crackers

- 50 grammes de graines de lin doré
- 30 grammes de graines de courge
- 12 centilitres d'eau de source
- 50 grammes d'échalotes
- 120 grammes de potimarron
- 1 pincée de sel
- Trempage : 6 heures
- Préparation : 45 minutes
- Séchage : 8 heures (1 plateau)

Conservation : 4 mois

Tartinade au potimarron

- 250 grammes de potimarron
 - 1 cuillère à soupe soit 40 grammes de purée d'amande
 - 1 bonne pincée de curry en poudre
 - 1 pincée de sel
- Six heures à l'avance, faites tremper les graines de lin et de courge dans l'eau de source.
- Épluchez les échalotes et détaillez-les en rondelles.
- Lavez le potimarron et coupez-le en dés.
- Mixez les graines de lin et de courge quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Ajoutez les échalotes, le potimarron et le sel, puis mixez à nouveau.
- Étalez cette pâte finement (2 à 3 millimètres d'épaisseur) sur un plateau du déshydrateur recouvert d'une feuille Teflex ou sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé.
- Laissez se déshydrater pendant 1 heure à 60° puis 1 heure 30 à 47°.
- Pendant ce temps, préparez la tartinade au potimarron (laissez la peau) et coupez-le en gros dés.
- Faites-le cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Mixez la chair avec la purée d'amande, le curry et le sel.
- Réservez.
- Décollez délicatement la pâte (encore souple) de la feuille et posez-la sur le plan de travail. Découpez-la en triangles.
- Faites sécher ces crackers au déshydrateur pendant 5 heures 30 à 47°.
- Servez-les avec la tartinade.

