

Kado Tanbal

Citrouille caramélisée à la cannelle et la cardamone

Ce dessert d'hiver original vous surprendra par sa saveur unique. Il se déguste tiède ou à température ambiante, accompagné de lavash, le pain iranien ressemblant à des wraps. La baguette française grillée convient très bien aussi !

Ingrédients pour 8 personnes:

1 kg de citrouille
150 gr de cerneaux de noix
150 gr de beurre
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou équivalent
4 cuillères à soupe de sucre roux
1 cuillère à café de poudre de vanille
1 cuillère à café de poudre de cardamone
1 cuillère à café de cannelle
Pain (wrap, pita ou baguette)

Eplucher la courge et la couper en dés de 3 cm de côté.

Concasser les noix, les disposer dans une poêle et les faire torréfier à sec en remuant sans les laisser brunir; réserver.

Faire fondre le beurre avec l'huile dans la poêle, rajouter les dés de courge et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter le sucre, la vanille, la cardamone et la cannelle.

Ajouter les noix et laisser caraméliser.

Servir aussitôt et déguster avec du pain.