**Pâté végétal à la courgette**

(Pour un pot de 375grs)

* Une courgette d’environ 250grs
* un oignon moyen,
* une échalote, une gousse d’ail
* 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
* une cuillère à café de thym ou d’herbe de Provence,
* une cuillère à café de persil haché,
* 1 biscotte écrasée
* 1 grosse cuillère de fécule
* une ½ cuillère de curry,
* noix de muscade, sel, poivre.

**Préparation :**

Faire revenir la courgette en cubes dans une poêle avec la moitié de l’huile.

Ajouter oignons, échalotes émincées.

Saupoudrer de curry, noix de muscade. Remuer.

Dès que les légumes paraissent fondants, saler et poivre. Ajouter le thym, la biscotte écrasée, le restant d’huile, l’ail, la fécule.

Mixer le tout.

Placer la pâte dans un pot.

Visser le couvercle et faire cuire dans une casserole d’eau frémissante pendant 30mns.

Se conserve durant plusieurs jours au frais.

Vous pouvez ajouter des herbes à votre convenance : ortie, plantain, …