



- 800 g de potiron ou butternut
- 100 g de pomme de terre
- 150 g de boulgour (moitié fin, moitié gros)
- 50 g de farine
- 2 g de sel
- 4 pincées de poivre doux
- 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Pour la farce :

- 5 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 15 g d'amandes
- 10 g de pignons de pin
- 15 g de noix
- 125 g d'oignons
- 15 g de raisins secs
- 5 g de sucre
- 1 g de sel
- 2 pincées de poivre doux

Kébbé laktine

Hachis de potiron

Préparation : 1 h 30 | Cuisson : 1 h 30

Épluchez le potiron, enlevez les graines et coupez-le en gros morceaux. Épluchez aussi les pommes de terre. Faites cuire le tout à la vapeur.

Égouttez le potiron cuit, laissez refroidir, pressez-le dans une passoire afin d'enlever toute l'eau restante (cette étape est très importante, sinon la pâte du kébbé reste liquide, devra cuire plus longtemps et ne sera pas présentable).

Mélangez à la main le potiron cuit, les pommes de terre, le boulgour, la farine, le sel et le poivre afin d'obtenir une pâte bien homogène. Laissez gonfler le boulgour pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez la farce : faites revenir dans l'huile les amandes, les pignons de pins et les noix, égouttez et réservez. Hachez les oignons, faites-les dorer dans l'huile restante. Ajoutez les fruits secs, le sucre, le sel et le poivre puis éteignez le feu.

Huilez le fond d'un plateau de 25 cm. Par-dessus, étalez la moitié de la pâte de potiron, puis garnissez avec la farce et enfin, couvrez avec le reste de la pâte de potiron. Lissez la surface et décorez-la avec une fourchette et un couteau.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant environ 1 heure. Vérifiez la cuisson, il faut que la surface soit bien cuite. Servez chaud accompagné d'une salade composée ou d'une salade de chou blanc.

Le kébbé laktine est, comme les autres recettes de kébbé, un plat cuisiné à la façon d'un hachis parmentier qui contient du boulgour. On peut y ajouter de la viande, utiliser différentes cucurbitacées, supprimer la pomme de terre... La variante présentée ici permet d'utiliser le potiron autrement qu'en soupe.



