**AFGHANISTAN courses**

Kadu Borâni. **کدُو بُرّانی**

1 kg de [courge](http://recettes.de/courge) (ou potiron) 150 gr de [fromage](http://recettes.de/fromage) blanc( ou 3 [yaourts](http://recettes.de/yaourt))
3 cuillères à soupe d’amandes effilées 1 gousse d’[ail](http://recettes.de/ail)

De la cardamome
De la [menthe](http://recettes.de/menthe) séchée.

**AFGHANISTAN** recettes

Kadu Borâni. **کدُو بُرّانی**

1 kg de [courge](http://recettes.de/courge) (ou potiron)
½  tasse de sucre
3 cuillères à soupe d’amandes effilées De la cardamome
De l’huile pour friture.
Sauce : 150 gr de [fromage](http://recettes.de/fromage) blanc( ou 3 [yaourts](http://recettes.de/yaourt)) 1 gousse d’[ail](http://recettes.de/ail) Sel, poivre De la [menthe](http://recettes.de/menthe) séchée.

**Sauce :**
Mettez les yaourts (ou le fromage) dans une étamine ou une passoire.
Laissez l’eau s’écouler pendant 1 heure ou 2.
Hachez la gousse d’ail.Rajoutez-la  au yaourt.
Salez.Poivrez.
Écrasez la menthe séchée entre les doigts.Ajoutez-la au yaourt.
Couvrez.Mettez au frais pour que les saveurs se développent au maximum.

**Kadu :**
Épluchez la courge.Coulez-la en longues tranches d’un ½ cm.Salez légèrement.
Chauffez de l’huile dans une poêle.Faites dorer les tranches de courge dans l’huile 3 à 4 min.Elles deviennent tendres.
Mettez-les dans un plat allant au four.Disposez-les les unes sur les autres de manière à avoir au moins 2 à 3 étages.
Saupoudrez chaque étage d’amandes effilées,  de sucre (généreusement)  et d’un peu de cardamome.

Couvrez  d’un papier aluminium. Mettez dans un four préchauffé à 180°C (th.6) 20 minutes.
Enlevez le papier. Remettez au four 5 à 10 minutes. Servez chaud, accompagné de sauce froide.