**Terrine de potiron**

**Pour 3 ou 4 portions :**
600g de giraumon (potiron ou butternut)
3 oeufs
1 belle poignée de fromage râpé
sel, poivre
1 CS d'herbes de provence
1 belle gousse d'ail
1 CS bombée de flocons de quinoa ou de chapelure

  (30 mn à 180°)

**Curry de patate douce, seitan et tomates au lait de coco**

1 patate douce moyenne (300 à 350g)
150g d'[okara-seitan](http://vegecarib.over-blog.com/article-boulettes-et-galettes-de-seitan-a-l-okara-vgl-54372592.html) (3 grosses boulettes)
1 oignon
4 piments végétariens (piments très doux)
1/2 boite de tomates pelées
1/2 boite de lait de coco
1 grosse poignée de raisins secs
1/2 CC de chaque : gingembre en poudre ; coriandre en poudre ; cardamome en poudre ;
1 CC de curcuma
2 pincées de clous de girofle en poudre
1 pincée d'asafoetida (à défaut, de l'ail en poudre)
Huile neutre

Servir avec un riz basmati.