

Salade de potimarron

Ingrédients :

- Le 1/4 d'un petit potimarron
- 2 c. à soupe de graines de tournesol
- Facultatif : persil frais

La vinaigrette :

- 3 c. à s. de raisins secs
- 5 c. à s. de jus d'orange
- 2-3 c. à s. d'huile de colza
- Fleur de sel + poivre
- Un peu de curry en poudre

Préparation :

Lavez le potimarron et râpez-le à l'aide d'un robot ou d'une râpe (on peut laisser la peau si elle est fine et tendre).

Préparez la vinaigrette : diluez le sel dans 2 c. à s. d'eau et mélangez vivement avec l'huile de colza. Ajoutez le jus d'orange et assaisonnez de curry et de poivre.

Versez la vinaigrette sur le potimarron râpé, ajoutez éventuellement du persil ciselé et ajoutez les graines de tournesol. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.