

Salade de butternut

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr de butternut (ou potimarron, potiron)
- 1 orange
- 2 c. à s de vinaigre de cidre
- 4 c. à s. d'huile d'olive vierge ou huile de noisettes, de noix, sésame, etc.
- Sel et poivre au goût
- Noix ou noisettes, noix de pécan, pistaches, graines de courge, etc.
- Persil frais ou ciboulette ou jeunes oignons
- Facultatif : cumin, curcuma, raisins secs

Préparation :

Epluchez la courge et râpez-la (plus ou moins grossièrement selon l'envie).

Faire une vinaigrette avec le jus de l'orange, le vinaigre, l'huile, sel et poivre.

Verser sur le potimarron râpé et ajoutez, au choix : herbes fraîches, épices et raisins secs.

Laissez mariner le tout.

Au moment de servir, parsemez de noix por le goût et le croquant.

