

# Farandole de salades au potiron et amandes

---



---

**Temps de préparation : 20 mn**

**Temps de cuisson : 20 mn**

**Ingrédients pour 8 personnes :**

1 kg de Musquée ou potimarron

500 gr salades diverses ( roquette, mâche, batavia, feuille de chêne...)

fromage de chèvre sec

100 gr d'amandes effilées

20 gr de beurre

8 tranches de pain grillé

vinaigrette

sel, poivre

**Préparation:**

Epluchez, épépinez et coupez la courge en dés de 2 cm.

Coupez le fromage.

Faites griller les amandes dans une poêle à feu doux sans laisser noircir.

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre et versez-y les dés de courge.

Salez, poivrez et laissez cuire 15 à 20 mn.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laissez tiédir.

Faites une vinaigrette.

Répartissez la salade dans des assiettes, disposez dessus les morceaux de courge.

Versez la vinaigrette et les amandes effilées.

Saupoudrez de copeaux de fromage de chèvre.

Servez sans attendre avec une tranche de pain grillé.