

# Salade de Potimarron

---



---

**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 30 mn**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**1ère version:**

500 gr de Potimarrons

ciboulette

sauce vinaigrette à la moutarde

1 salade

graines de courges

**2ème version:**

350 gr de Potimarrons

graines de courges

ciboulette

citron

huile d'olive

**Préparation:**

**1ère version:**

Faire revenir les graines de courges dans une poêle en remuant constamment jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.

Laver, épépiner et couper le Potimarron en lamelles et les faire cuire à la vapeur.

Lorsque le Potimarron est cuit, verser la vinaigrette dessus et laisser refroidir.

Parsemer la ciboulette ciselée et les graines de courges sur le Potimarron.

Accompagner le tout d'une salade.

## Salade de Potimarron

---

### **2ème version:**

Préchauffer le four(Th 6).

Laver, peler, épépiner le Potimarron et couper la chair en fines lamelles.

Huilez une plaque à four et y disposer les lamelles.

Saupoudrer de sel et laisser cuire 1/4 d'heure à four chaud.

Mettre les lamelles dans un plat et les arroser d'une vinaigrette à base de citron et d'huile d'olive.

Servir froid et parsemer le plat avec de la ciboulette et des graines de courges.