swissmilk

Courge rôtie au four vinaigrette aux noisettes et rebibes de sbrinz

Ingrédients

Pour 4 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

600 g de chair de courge (potimarron, par ex.), coupée en tranche de 1,5 cm d'épaisseur
crème à rôtir pour badigeonner
sel

vinaigrette:
1 cc de miel
3 cs de vinaigre balsamiqueblanc
4-5 cs d'huile de colza
4 cs de noisettes, grillées, hachées
1 cs de persil, finement haché
1 cs de ciboulette, finement ciselée
sel, poivre du moulin

4 poignées de salade (feuille-de-chêne, lollo, pourpier, par ex.)
8-12 petites rebibes de sbrinz, d'1 cm de large

Préparation

1. Badigeonner la courge de crème à rôtir, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
2. Cuire 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C.
3. Vinaigrette: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
4. Saler la courge. Dresser encore tiède sur les assiettes avec la salade. Verserla vinaigrette en filet, garnir de rebibes, servir aussitôt.

Accompagner de petits pains croustillants.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 345 kcal; protéines: 10 g; lipides: 10 g; glucides: 10 g.