



Salade de courge



4 personnes



30 min

Ingredients

- 1 grosse courge butternut
- 150 g de feta
- 4 poignées de roquette
- 100 g de noix de Grenoble
- 2 c à s de moutarde à l'ancienne
- 3 c à s de vinaigre balsamique
- Huile d'olive

Etapas

- Préchauffez le four à 190°C.
- Épluchez et coupez la courge en morceaux, pas trop gros.
- Déposez les morceaux de courge dans un saladier, versez un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez le tout à l'aide de vos mains.
- Versez les sur une plaque de cuisson et enfournez pour 25 minutes à 190°C.
- Pendant ce temps, concassez grossièrement les noix à l'aide d'un couteau.
- Dans un bol, ajoutez le vinaigre balsamique, la moutarde à l'ancienne et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mélangez.
- Emiettez la fêta.
- Dans une assiette, déposez la roquette, les morceaux de courge rôties, la fêta et les noix.
- Ajoutez la sauce vinaigrette.

