

Salade d'automne

Un plat aux légumes rôtis plein de saveur.

A décliner à l'infini en variant les légumes !!

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 petit potimarron
- 1 càs miel
- 20g beurre
- 1 trait huile d'olive
- quelques feuilles de sauge
- sel, piment doux
- 1 tête d'ail
- 200g ricotta
- jus 1/2 citron
- noisettes concassées



Cuisson :

- Couper le potimarron en quartiers. Disposer les quartiers sur une feuille de cuisson.
- Faire chauffer le miel, le beurre, l'huile et la sauge dans une casserole. Ajouter une pincée de sel, et verser sur la courge.
- Couper le dessus de la tête d'ail, assaisonner sel, poivre, huile olive et enfermer dans du papier cuisson
- Enfourner 30 minutes à 180°C. Retourner à mi-cuisson.
- Prolonger si besoin. Attention à ce que le miel et les feuilles de sauge ne brûlent pas ! Eventuellement, les retirer avant la fin de la cuisson potimarron.

Préparation de la sauce :

- Transférer la ricotta, le jus de citron et l'ail confit dans un récipient haut (par exemple un verre doseur). Sel, poivre. Mixer. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage :

- Répartir la sauce à la ricotta au fond des assiettes, les quartiers de courge par-dessus, un peu de jus de cuisson et de feuilles de sauge.
- Ajouter quelques noisettes concassées.

Bonne dégustation !