

Verrine de potimarron

Temps de préparation : 15 min / Temps de cuisson : aucun



Ingrédients (pour 3/4 personnes) :

- 🥄 1 bout de potimarron (200/250g),
- 🥄 8 à 10 Noix
- 🥄 Echalotes, cerfeuil ..
- 🥄 Pour la vinaigrette : moutarde, vinaigre cidre ou balsamique, Huile de Noix et de Colza (Vierge ou 1^{ère} pression à froid)

Préparation :

- 🌀 Epluchez le potimarron.
- 🌀 Râpez-le et disposez-le dans des verrines.
- 🌀 Cassez les noix, concassez-les en morceaux puis placez-les sur le potimarron râpé.
- 🌀 Réservez au frais jusqu'au service.
- 🌀 Préparez votre vinaigrette en mélangeant : 1 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe de vinaigre puis ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile de Noix puis 2 cuillères à soupe d'huile de Colza.
- 🌀 Vous pouvez déguster ces verrines en les agrémentant de quelques herbes fraîches (ciboulette, coriandre, échalotes émincées), et pourquoi pas de quelques dèes de pain d'épices 😊.