



Salade végétarienne au potiron rôti, à la feta et au radicchio



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 de potiron (petit, épépiné et coupé en tranches)
huile d'olive
sel et poivre
2 radicchio
1 paquet de feta
1 poignée d'airelles séchées (ou de raisins)
1 poignée de noix de pécan (concassées)
vinaigre balsamique

Méthode de préparation

- 1.** Placez les tranches de potiron côte à côte sur une plaque de cuisson huilée.
- 2.** Aspergez d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Retournez-les à mi-cuisson.
- 3.** Retirez les feuilles du radicchio. Disposez-les avec le potiron sur les assiettes. Garnissez-les de feta émiettée, de canneberges et de noix de pécan.
- 4.** Mélangez 6 cuillères à café de vinaigre balsamique et 6 cuillères à soupe d'huile d'olive et aspergez-en les assiettes.