



Salade végétarienne avec raddicchios et feta



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 butternut
huile d'olive
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
3 brins de romarin
3 brins de sauge
4 branches de radicchio (ou chicons rouges)
1 poignée d'airelles séchées
1 poignée de noix de pécan (concassées)
1 paquet de feta (émiettée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la butternut en tranches et épépinez-la. Disposez les tranches de butternut sur une plaque de cuisson et arrosez-les largement d'huile d'olive. Ajoutez l'ail, le romarin et la sauge. Salez et poivrez. Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Servez les feuilles de radicchio et la butternut dans 6 assiettes.
- 3.** Garnissez d'airelles séchées, de noix de pécan et de feta.
- 4.** Arrosez le tout d'huile d'olive, salez et poivrez.