

## *Salade râpée à la courge bleue de Hongrie.*

### **Ingrédient pour 2 personnes (en entrée):**

- 1 quartier de courge bleue ou de potimarron (300g avec la peau et les graines)
- 2 petites pommes ou 1 grosse (ferme)
- 2 cuillère à soupe d'amande effilées
- vinaigrette : 2 cuillère à café de moutarde, 2 cuillère à soupe d'huile, 2 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 1 cuillère à soupe d'eau, sel et poivre.

### **Préparation:**

Enlever les graines et la peau de la courge, épépiner la pomme et l'éplucher.

Préparer la vinaigrette en mélangeant en 1er la moutarde et l'huile, puis le vinaigre, l'eau, le sel et le poivre. Râper la courge et la pomme, les mélanger à la vinaigrette (laisser reposer une nuit au frigo), Torréfier les amandes en les mettant 1 minute dans une poêle à feu vif, verser sur la salade et déguster.

*Bon appétit !*