



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Pâtisson en salade .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 c.à.c d'huile d'olives
  - 1 c.à.c Vinaigre
  - 1 pincée de curry
  - 1 pincée de sauge
  - 1 tomate
  - 2 rondelles de chèvre
  - 700 g de chair de pâtisson
  - 75 g de lardons
  - Quelques noisettes
  - Sel, poivre
- 
- Porter un faitout rempli d'eau à ébullition. Déposer le pâtisson préalablement brossé
  - Cuire à couvert pendant 35 minutes puis sortir, égoutter, décalotter à mi-hauteur et égrainer
  - fendre la chair dans la courge pour l'extraire délicatement, récupérer la chair dans les aspérités
  - Dans une sauteuse faire fondre le beurre et placer les morceaux de pâtisson
  - Ajouter les noisettes concassées, la tomate émondée en quartier et les lardons, assaisonner
  - En fin de cuisson ajouter des dés des rondelles de chèvre. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur
  - Préparer une vinaigrette à la moutarde et assaisonner le plat. Servir dans la courge évidée

