

Bouchées apéritives automnales

 10 VERRINES



 15 MIN.

 10 MIN.



1/4 de petit potimarron (environ 200g)
 100 g de courge butternut épluché
 1 orange
 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 herbe aromatique aux choix (*estragon, sauge, verveine...*)
 sel, poivre
 cerneaux de noix

Préparation de la purée

- Lavez le potimarron, découpez-le en cubes sans l'éplucher.
- Faites cuire 10-12 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Égouttez et laissez refroidir.
- Réduire en purée, assaisonnez et réservez.

Préparation de la salade

- Pendant la cuisson du potimarron, râpez la courge butternut avec une râpe à gros trou.
- Coupez l'orange en deux. Pressez le jus d'une moitié et réservez.
- Pelez à vif le reste de l'orange et prélevez les suprêmes. Découpez-les en petits morceaux.
- Mélangez la butternut râpée et les suprêmes d'orange.

Préparation de la vinaigrette

- Mélangez le jus d'orange et l'huile d'olive, salez. Réservez au frais

Dressage

- Dans une coupelle ou une verrine, disposez une bonne cuillère à café de purée de potimarron.
- Disposez par dessus la salade crue.
- Versez un peu de vinaigrette.
- Parsemez de cerneaux de noix et d'herbes aromatiques ciselées.

