**SALADE DE COURGE SPAGHETTI, FAISSELLE & NOIX**

Durée : 60 min

Difficulté : 1

Nombre de portions : 6

INGRÉDIENTS

**COURGE**

1 - Courge spaghetti

1/2 botte – Ciboulette

2 – Échalotes

25 ml – Huile de noix

1 – Citron caviar

1 – Citron jaune

Sel / Poivre

**FAISSELLE**

2 - Faisselle de vache

Sel / Poivre

**PICKLES**

1 – Courge butternut

20 g – Sucre

30 g – Vinaigre blanc

30 g – Vin blanc

100 g – Eau

**DRESSAGE**

50 g – Cerneaux de noix

1/2 botte – Ciboulette

Fleurs comestibles au choix

PROGRESSION DE LA RECETTE

**Étape 1**

Couper la courge spaghetti en 2. Disposer la courge spaghetti dans une plaque et mettre au four vapeur à 100° C pendant 45 minutes environ. Faire refroidir. Effilocher à l’aide d’une fourchette.

**Étape 2**

Assaisonner la faisselle de sel et poivre. Conserver au frais jusqu’au dressage. Assaisonner la courge spaghetti à l’aide d’huile de noix, de sel et de poivre, les échalotes ciselées, la ciboulette ciselée, le zeste et le jus du citron jaune et le citron caviar. Conserver au frais jusqu’au dressage.

**Étape 3**

Éplucher la courge butternut. Tailler des tranches d’1 mm d’épaisseur. Tailler à l’aide d’un emporte-pièce rond de 30 mm de diamètre. Réaliser une entaille telle une part de gâteau dans les disques de butternut. Dans une russe, mélanger le sucre, le vin blanc, le vinaigre blanc et l’eau. Porter à ébullition et verser sur les disques de courge butternut.

Couvrir.

**Étape 4**

Disposer dans le fond d’une assiette creuse la faisselle assaisonnée. Ajouter la courge spaghetti. Mettre des cerneaux de noix préalablement épluchés, de la ciboulette ciselée et des pickles de courge butternut roulés en cônes. Décorer avec les fleurs de votre choix.