

Salade tiède aux céréales et potimarron...

Pour 2 personnes

150g de mélange 5 céréales

1/2 potimarron

2 saucisses de Toulouse

1 poignée de châtaigne cuites

1 poignée de cerneaux de noix

1 cuil à café de graines de sésame

1 cuil à café de mélange d'herbe (au choix)

100g de mozzarella di buffala

Préchauffez le four à 200°C.

Faites cuire les céréales comme indiqué sur le paquet (pour moi 12 minutes dans l'eau bouillante) puis égouttez-les.

Lavez, évidez et coupez le potimarron en lamelles. Déposez les lamelles sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis saupoudrez-les avec les graines de sésame et le mélange d'herbe. Enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Coupez les saucisses en rondelles et faites les cuire à la poêle.

Concassez les noix et coupez les châtaignes en morceaux.

Quand tout les éléments sont prêts, mélangez-les sans oublier d'ajouter la mozza coupée en morceaux et servez!!