

Taboulé à la courge rôtie et aux abricots secs

Pour 4 personnes

400g de courge

1cuil à soupe de graines de sésame

1cuil à soupe de graines de lin

2cuil à soupe d'huile olive

1cuil à café de piment Jamaïque moulu

200g de semoule

250ml d'eau bouillante

3 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café de mélange d'herbe pour salade

le jus d'1/2 citron

1 poignée de graines de courge

1 poignée de noisettes concassées

150g d'abricots moelleux

200g de mozzarella di buffala

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez la courge, coupez-la lamelles fines. Dans un saladier mélangez les morceaux de courges avec l'huile d'olive, les graines et le piment en poudre. Etalez le tout sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 40 minutes.

Faites bouillir 250ml d'eau, puis versez-la dans un bol, ajoutez les graines de semoule et laissez-les gonfler. Quand la semoule est prête, décollez les graines avec une fourchette, ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron et le mélange d'herbes, mélangez.

Dans un saladier, mélangez les graines de semoule, les morceaux de courges rôtis, les graines de courges, les noisettes concassées et les abricots moelleux coupés en petits morceaux.

Pour finir égouttez et coupez la mozza en morceaux et répartissez-les sur le taboulé, quelques feuilles de roquettes qui traînaient par là et c'est prêt.