***Salade de lentilles à la butternut rôtie et au curry***

***Pour 4 personnes***

175g de lentilles vertes

500g de morceaux de butternut

1 cuil à soupe d'huile de noisette

1 cuil à café bombée de curry poudre

2 grosses poignées de noix de cajou

1 petite grenade

4 petites figues violettes

Graines de courge

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez les morceaux de butternut et les noix de cajou, ajoutez la poudre de curry et l'huile de noisette, mélangez bien et étalez le tout sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Faites cuire les lentilles.

Récupérez les graines de la grenade et coupez les figues en quartiers.

Mélangez les lentilles et les morceaux de butternut rôtis aux noix de cajou, ajoutez les graines de grenade et les graines de courge et pour finir les morceaux de figues fraîches.