

Salade tiède de courgettes et sa vinaigrette de noix

Ingrédients:

- 125 ml (½ tasse) de noix de Grenoble
- 10 ml (2 c. thé) de miso (pâte de soya fermentée)
- 125 ml (½ tasse) de jus de mangue ou d'orange
- 45 ml (3 c. tab) d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 30 ml (2 c. tab) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 grosse courgette tranchée
- Fromage Feta émietté et tomates séchées au goût

Dans un poêlon, griller les noix de Grenoble et réserver. Déposer au robot culinaire, les noix grillées, le miso, le jus, l'huile, le sel et le poivre. Mélanger le tout jusqu'à consistance onctueuse. Réserver.

Dans le même poêlon, chauffer l'huile et sauter l'ail et les tranches de courgettes, jusqu'à coloration. Dans une assiette, déposer les tranches de courgettes, arroser de vinaigrette et saupoudrer du fromage feta émietté ainsi que des tomates séchées au goût.