

## Salade de potiron, épinards et avocat au miel



(pour 2)

*potiron (500 g)  
2 tomates romaines coupées en deux  
huile d'olive  
sel, poivre  
75 g de pousses d'épinards frais  
½ avocat en tranches*

vinaigrette :  
*1 ½ cs de miel  
1 cs de vinaigre de vin rouge  
½ cs d'huile*

Faites cuire votre potiron au microondes jusqu'à ce qu'il soit suffisamment tendre pour que la peau s'en détache facilement. Coupez-le en tranches pas trop fines.

Préchauffez le four a 200 C.

Placez les tranches de potiron sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, badigeonnez-les d'un petit peu d'huile, salez et poivrez, puis faites-les rôtir environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Pendant ce temps, préparez la vinaigrette en mélangeant le miel, le vinaigre de vin rouge et l'huile. Réservez.

Pour servir, placez les épinards et l'avocat sur les assiettes. Placez dessus les tomates puis le potiron. Versez la vinaigrette.

Source : recette adaptée de Donna Hay, Instant Cook