

Salade de potimarron rôti, jambon de Parme et pecorino de Jamie O.

Pour 2 personnes :

- 1/2 potimarron
- 1 càc d'huile d'olive pour la cuisson
- sel de mer et poivre fraîchement moulu (*ou sel et poivre tout court !*)
- 1 petit piment sec (*1/2 càc de piment doux moulu*)
- 1/2 càs de graines de coriandre (*1/2 càs de coriandre moulue*)
- 8 tranches de jambon de Parme (*4 pour moi*)
- 2 bonnes poignées de roquette (*mâche car on n'est pas fan de roquette...*)
- 3 càs d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 morceau de pecorino ou de parmesan

Préchauffer le four à 190°C.

Couper le potimarron en deux, n'en garder qu'une moitié. Laisser les pépins. Sectionner l'extrémité du 1/2 potimarron et l'éliminer. Couper cette moitié en plusieurs morceaux, les étaler sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Mon potimarron je l'avais déjà coupé en morceaux puis congelé donc je n'avais pas les pépins...

Arroser les morceaux de potimarron d'huile d'olive.

Verser dans le mortier 1 càc rase de sel de mer, et de poivre noir, ajouter le piment et les graines de coriandre et piler le tout. Parsemer le potimarron de cette préparation. J'ai directement salé, poivré et saupoudré les morceaux de potimarron de piment et de coriandre car je n'ai pas de mortier.

Enfourner et laisser cuire 30 min. J'ai mis un peu moins, surveiller. Laisser refroidir.

Étaler 4 ou 2 tranches de jambon sur chaque assiette. Faire en sorte qu'elles débordent largement des bords de celles-ci et fassent des vagues pour éviter d'avoir un aspect trop régulier ou plat. Disposer les morceaux de potimarron sur le jambon et répartir la roquette ou la mâche par-dessus. Arroser légèrement avec l'huile et le vinaigre. Saler, poivrer et agrémenter de copeaux de pecorino ou parmesan taillés avec un économiseur.

