

COURGE BUTTERNUT EN RÉMOULADE



4 PERSONNES



40 MINUTES

300g de courge Butternut
2 c. à soupe de
mayonnaise
Le jus d'un demi-citron
1 yaourt

1 c. à café de panch
phoron (mélange de
cardamome, cannelle,
fenouil ou de carvi)
Sel, poivre
Persil haché

Epluchez la courge et râpez-la finement.

Dans un bol mélangez la mayonnaise avec le jus de citron, le yaourt et les épices.

Salez et poivrez puis mélangez la courge et la sauce.

Placez au frais 15 minutes.

Servez parsemé de persil haché.

