

# **Salade de courge spaghetti**

Recette de Cook's Country novembre 2015

## **Ingrédients**

- 1 courge spaghetti de 2 ½ livres coupée en deux avec les graines enlevées
- 6 c. à table d'huile d'olive
- 2 c. à thé de zeste de citron
- 7 c. à thé de jus de citron
- 1 boîte de pois chiche en conserve bien rincés
- ½ tasse de fromage feta en cubes
- ½ tasse de persil frais haché
- 4 oignons verts émincés
- 2 c. à table de pistaches rôties au four

## **Préparation**

1. Placer la grille au centre du four et préchauffer à 375°C.
2. Huiler les 2 moitiés de la courge, saler/poivrer.
3. Placer les 2 morceaux, côté coupé sur une tôle à biscuit et mettre au four environ 45 minutes jusqu'à ce qu'un couteau perce facilement la chair.
4. Retirer du four et laisser refroidir environ 1 heure
5. Mélanger le zeste et le jus de citron, ¼ tasse d'huile d'olive, sel, poivre dans un bol
6. À l'aide d'une fourchette, retirer la chair de la courge et la mettre dans le bol avec le jus de citron.
7. Ajouter les pois chiche à la chair de courge et bien mélanger
8. Saupoudrer du persil, fromage feta, oignons verts et pistaches grillées.
9. Ajouter un filet d'huile d'olive au moment de servir