

Salade de fromage grillé mariné poivrons rouges et de chou frisé avec courge grillée

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

1/4 de tasse plus 2 càs d'huile d'olive, séparément

2 càs de vinaigre balsamique

1,5 à 2 càs de miel

1/2 càc de sel (casher si vous voulez)

1/2 càc de poivre noir fraîchement moulu

1 pincée de poivre de Cayenne (facultatif)

Un paquet de Fromage à griller ROUGETTE Bonfire mariné et poivron rouge

1 courge poivrée, coupée en deux, épépinée et coupée en croissants de 6 mm (1/4 de pouce)

140 g (5 onces) de jeune chou frisé

1/4 de tasse de pistaches hachées



Instructions:

1. Préchauffer le gril à chaleur moyenne.
2. Dans un bol moyen, mélanger 1/4 de tasse d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le miel, le sel, le poivre et le piment de Cayenne (si vous en utilisez), et fouetter l'ensemble pour obtenir une émulsion. Réserver la vinaigrette pour le service.
3. Enduire légèrement les deux côtés des morceaux de courge poivrée avec les 2 c. à soupe d'huile d'olive restantes. Retirer le fromage à griller mariné de son emballage et le déposer directement dans la barquette.
4. Disposer l'aubergine et la barquette sur le gril, fermer le couvercle et faire griller pendant 5 minutes.
5. Retourner la courge. Retirer avec précaution la barquette, retourner le fromage, et remettre la barquette sur le gril. Continuer la cuisson pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré mais encore solide et que la courge soit bien cuite. Retirer la courge et la barquette du gril et les laisser refroidir 5 minutes.
6. Quand le fromage est suffisamment froid, le couper en dés.
7. Dans un grand bol, disposer le chou frisé puis la courge et le fromage, saupoudrer de pistaches hachées et arroser de vinaigrette avant de servir.

Si vous n'avez pas envie d'utiliser le gril, vous pouvez simplement préparer le fromage au four selon les instructions de l'emballage et de faire cuire la courge tranchée sur une autre plaque de cuisson dans le même four jusqu'à ce qu'elle soit tendre.