

Salade de courge crue au tahin, tamari, sésame et ciboulette



“ Et pourquoi pas de la courge crue en salade ? Choisissez une courge sucrée et ferme telle les butternuts, la sucrine du Berry, la longue de Nice. Super avec cette petite sauce dont [Marion](#) m'a dévoilé sa recette ! À la base, elle l'utilise avec des galettes de courge. ”

Les Ingrédients :

Pour 2 à 4 personnes :

- 1 belle tranche de courge ([butternut](#), [Courge longue de Nice](#), [Sucrine du Berry...](#))
- 1 botte de [ciboulette](#)
- 2 c. à soupe bien bombée de tahini (purée de sésame)
- 2 à 4 c. à soupe de tamari
- Eau chaude
- Graines de sésame

Les Étapes :

Épluchez la courge, Râpez-la.

Préparez la vinaigrette en diluant la pâte de sésame (*tahin*) dans un peu d'eau chaude. Ajoutez du tamari au goût.

Arrosez le râpé de courge de cette sauce. Ajoutez la ciboulette ciselée. Décorez de graines de sésame grillées à sec. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Vraiment pas la peine de saler !