



Salade de quinoa à la courge et au gorgonzola

un trio vraiment festif

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

625 g d'oignons rouges
75 ml d'huile de tournesol
1.000g de potiron frais en cubes
20 g d'épices baharat*
250 g de quinoa rouge
40 g de persil frisé frais
50 g de vinaigre de vin rouge
60 d'huile d'olive extravierge
200 g de gorgonzola dol

*Le **baharat** est un mélange d'épices arabe, à base de paprika, de cumin et de cannelle. C'est l'un des plus anciens mélanges arabes.

Baharat signifie d'ailleurs littéralement « épice » ou « condiment » en arabe.

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez les oignons et coupez-les en demi-rondelles. Faites chauffer la moitié de l'huile de tournesol dans une grande poêle et faites revenir les oignons à feu doux à moyen pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, tendres et sucrés. Remuez régulièrement. Assaisonnez avec du poivre et éventuellement du sel.
- Pendant ce temps, mettez les cubes de potiron dans le plat allant au four et mélangez-les avec le reste de l'huile de tournesol, le baharat et éventuellement du sel. Faites cuire le potiron environ 30 minutes au milieu du four. Remuez une fois après 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire le quinoa selon les instructions figurant sur l'emballage. Versez-le dans un grand saladier. Ajoutez l'oignon et le potiron. Hachez finement le persil et ajoutez-le. Arrosez de vinaigre de vin rouge et d'huile d'olive, puis mélangez. Répartissez le gorgonzola dolce sur le dessus. Cette salade est délicieuse, tiède ou froide.
- **Conseil de préparation:**
vous pouvez préparer ce plat 1 jour à l'avance. Les saveurs auront ainsi le temps de se développer. Conservez-le couvert au réfrigérateur.