

# Courge Shihigatani râpée au thon et à 1 'oeuf



**Temps de préparation: 10 min**  
**Temps de cuisson: 8 min**

## ***Ingrédients pour 4 personnes:***

600 g de courge Shihigatani  
2 boîtes de thon au naturel  
4 œufs  
6 CS d'huile d'olive  
4 CS de vinaigre balsamique  
2 CS de jus de citron  
Ciboulette

## **Préparation :**

- 1-Epluchez la courge, videz-la de ses graines, et râpez-la.
- 2-Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans une casserole, et plongez-y les œufs pendant 8 min.
- 3-Égouttez le thon.
- 4-Dans un saladier, préparez la sauce: versez l'huile, ajoutez le balsamique puis le jus de citron. Mélangez bien, et assaisonnez.
- 5-Ajoutez la courge râpée, puis le thon, les œufs durs coupés en morceaux et la ciboulette ciselée. Mélangez le tout, assaisonnez.
- 6-Dégustez