



Les plats principaux

Salade liégeoise dans un nouveau look

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de patates douces (en gros morceaux)
1 pot pois chiches (cuits, égouttés)
500 grammes edamame (surgelés)
2 échalotes (finement ciselées)
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
2 œufs (cuits durs)
1 cuillère à café de miel
1 koolzaadolie
1 moutarde
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
coriandre (fraîche)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les patates douces dans de l'eau légèrement salée.

Cuisez les fèves edamame suivant les indications de l'emballage puis écossez-les.

Séchez bien les pois chiches puis cuisez-les dans une poêle dans de l'huile d'olive avec le paprika en poudre jusqu'à ce qu'ils soient croquants.

Mélangez la moutarde, le vinaigre de vin blanc, le miel et l'huile de colza en une vinaigrette homogène puis salez et poivrez.

Mélangez ensemble tous les ingrédients avec la vinaigrette. Écalez les oeufs et coupez-les en quartiers. Dressez les morceaux d'oeuf sur la salade et décorez avec de la coriandre fraîche.

