SALADE DE POIS CHICHES-TOMATES CERISES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

Ingrédients: pour environ 4-5 portions

- 1 boîte (540 ml) de pois chiches en conserve égouttés (ou des haricots noirs ou autres)
- 3 oignons Vidalia émincés (ou simplement de l'oignon jaune)
- 6 tranches de bacon, hachées
- ½ tasse (85 g) de maïs en grains
- 10-12 tomates cerise coupées en deux

Vinaigrette

- ½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) de miel)
- 6 c. à soupe (90 ml) de vinaigre de riz
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation:

- 1. Dans une poêle, faire cuire le bacon jusqu'à croustillant.
- 2. Ajouter l'oignon émincé et faire revenir doucement jusqu'à tendreté.
- 3. Ajouter les grains de maïs et poursuivre la cuisson deux minutes. Égoutter l'excès de gras et réserver la préparation.
- 4. Combiner les pois chiches (ou les haricots), le bacon, le maïs, l'oignon caramélisé et les tomates cerise.
- 5. Arroser de vinaigrette, saler et poivrer et servir sur un lit de laitue de votre choix.

Source : déclinaison d'une recette de Mario Laliberté, Chef exécutif, La cuisine d'aujourd'hui

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 4 novembre 2015

http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/11/salade-de-pois-chiches-tomates-cerises.html