

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>