

Salade aux saveurs de Turquie ; pois chiche, sumac et citron |

Recette pour 12 tapas



Description

Une salade qui accompagnera bien tous vos repas et vous permettra de voyager de votre terrasse.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser des pois chiches secs que vous allez cuire vous-même ou bien en boîte, que vous allez soigneusement égoutter.

Ingrédients

Salade de pois chiche

- 1 Boite(s) Pois chiche (540 ml)
- 60 Ml Huile d'olive
- 150 Gr Oignon
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 150 Gr Poivron rouge
- 8 Unité(s) Tomates séchées
- 2 Cuil. à thé Paprika
- 0.50 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.50 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Cuil. à thé Sumac
- 30 Ml Jus de citron
- 8 Branche(s) Persil haché
- 12 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Assurez-vous que vos pois chiches sont bien égouttés, les déposer sur un linge pour les assécher un peu plus.

Hacher finement les gousses d'ail, effeuillez le persil.

Émincez finement l'oignon, ciselez finement les tomates séchées.

Ouvrez le piment rouge, retirez les graines, taillez-le en bâtonnets.

Pressez éventuellement le citron, si vous n'avez pas de jus déjà fait.

Au dernier moment, avant de servir, ciselez finement les feuilles de basilic et hacher grossièrement les feuilles de persil.

Réalisation

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, sur un feu moyen, faites revenir quelques secondes les pois chiches, salez.

Ajoutez le paprika, mélangez et laissez cuire doucement 5 minutes environ, ensuite, versez le tout dans un saladier.

Dans la même poêle, faites revenir les oignons et l'ail, salez, une fois légèrement translucide, ajoutez le piment rouge et les tomates séchées, mélangez.

Laissez cuire 2 minutes maximum, retirez du feu, ajoutez le cumin en poudre, les flocons de piment et le sumac. Mélangez bien puis versez dans le saladier avec les pois chiches, mélangez à nouveau.

Service

Pour finaliser, ajoutez le basilic et le persil fraîchement taillés ainsi que le jus de citron, mélangez et servez.

Bon appétit!