

# Salade de morue et pois chiche, vinaigrette coriandre et xérès - Version atelier virtuel

Recette pour 2

## Description

Une recette qui nous a marqué au court de notre séjour à Lisbonne. Un mélange surprenant entre la morue et les pois chiches.

## L'astuce du chef

Attention, le dosage de vinaigrette ne doit pas être excessif.

## Ingrédients

### Salade

- 0.50 Lb Filet de morue
- 1 Unité(s) Boîte de pois chiche 398 ml
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Cuil. à thé Cumin moulu

### Vinaigrette

- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 75 Ml Huile d'olive
- 25 Ml Vinaigre de xérès
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours VIDÉO

## Ingrédients

Épluchez et hachez finement la gousse d'ail.

Épluchez l'échalote française (grise).

Égouttez et rincez les pois chiches (en boîte)

Effeuillez la coriandre.

## Matériels

1 Four + 1 Plaque de cuisson avec papier parchemin.

2 Bols (1 petit et 1 grand) + 2 Fourchettes + 1 Cuillère à soupe.

1 Planche à découper + 1 Grand couteau (émincé) + 1 Petit couteau (office).

1 Fouet (moyen ou petit)

### Salade

Assurez-vous que la morue soit désalée. Déposez-la sur une plaque de cuisson, arrosez la morue avec de l'huile d'olive et la cuire au four durant 15 minutes.

Une fois refroidi, vous pouvez l'émiettez dans un bol, ajoutez-y les pois chiches, les échalotes

ciselées finement, l'ail haché finement et le cumin.

Mélangez délicatement l'ensemble.

### Vinaigrette

Hachez la coriandre, dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.

Émulsionnez avec l'huile d'olive versée en petit filet.

Ajoutez la coriandre

### Montage

Mélangez la salade avec une quantité suffisante de vinaigrette, vous pouvez présenter la salade dans des ramequins, sinon dans des belles boîtes de conserve prévu à cet effet.

Finalisez avec de belles jeunes pousses de coriandre idéalement.

**Bon appétit!**