

ENTREES SURPRISES !



SALADE DE POIS CHICHES ET DE MORUE



Enfantin

Dessalage de la morue :
24 heures à l'avance.
Temps : 15 minutes et
2 heures de macération.



INGRÉDIENTS (8 personnes)

- 300 g de morue dessalée et cuite dans un court-bouillon de Kombu
- 1 boîte de pois chiches
- 100 g d'olives vertes
- 2 échalotes
- 4 poivrons verts
- 2 cuillères à soupe d'un mélange d'algues en paillettes (mélange du pêcheur)
- de l'huile d'olive
- une pointe de crème de vinaigre balsamique

PRÉPARATION

- Mélanger les pois chiches égouttés et rincés et la morue émiettée.
- Ajouter les olives, les échalotes émincées, les algues.
- Préparer une vinaigrette à la moutarde, avec une pointe de crème balsamique.
- Hacher les poivrons en brunoise. Mélanger le tout mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

NOTRE AVIS

C'est frais, riche en protéines et parfait pour utiliser de manière délicieuse les restes d'un poisson.

Recette d'Hubert Grall
Mise en page Claudine Robichon