

**INSPIRE**

SALADE DE HOUMOUS CITRON CONFIT ET SAUMON FUMÉ

€ Coût/portion moyen : 4,19 €



Préparation : 15 min



Cuisson : 4 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- 500g de houmous citron confit INSPIRE
- 1 tranche de saumon fumé (optionnel)
- 250g de salade
- 1 œuf
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de menthe
- Graines de grenade
- 2 oignons verts
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 50g de tomates séchées
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de mélange d'épice orientale
- Sel
- Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1.** Rincez et ôtez les tiges de la salade, de la menthe et de la coriandre. Hachez le tout finement. Pelez l'échalote et l'ail. Emincez les tomates séchées, l'échalote, l'ail et les oignons verts.
- 2.** Préparez la vinaigrette. Dans un bol, mélangez le vinaigre de cidre, l'ail, l'échalote, les oignons, l'huile d'olive, les graines de grenade et les herbes. Ajoutez le mélange oriental d'épices et assaisonnez à votre convenance.
- 3.** Faites cuire les œufs pendant 3 à 4min. Stoppez la cuisson en les plongeant dans de l'eau froide. Écalez les œufs.
- 4.** Dans une assiette, disposez la salade et l'œuf. Assaisonnez avec la vinaigrette. Servez avec une tartine de houmous au citron confit et une tranche de saumon (optionnel).



Aides Culinaires INSPIRE
HOUMOUS citron confit
500g



Retrouvez d'autres inspirations sur :

