

Salade de morue et pois chiche, vinaigrette coriandre et xérès |

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette qui nous a marqué au cours 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, si il en manque, cela vous paraîtra trop sec.

Ingrédients

Salade

- 500 Gr Filet de morue
- 1 Unité(s) Boîte de pois chiches de 540 ml (19 oz)
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu

- Sel et poivre

Vinaigrette

- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 100 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre de xérès
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

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

Salade

Assurez-vous que la morue soit déssalée. 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 refroidie, vous pouvez l'émiettez dans un bol, ajoutez-y les pois chiches égouttés, 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!