

# 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!**