



Salade de légumineuses (4 personnes)

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de pois chiches cuits
- 250 ml (1 tasse) de haricots rouges cuits
- 2 branches de céleri en dés
- 2 oignons verts hachés
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive bio Jardini
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- Moutarde de Dijon au goût
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Mélanger ensemble les pois chiches, les haricots rouges, le céleri et les oignons verts. Réserver.
2. Dans un récipient hermétique, mélanger l'huile d'olive bio Jardini, le vinaigre de cidre, la moutarde de Dijon, le sel et le poivre. Secouer vigoureusement.
3. Incorporer cette vinaigrette au mélange de légumineuses et réfrigérer pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, faire un nid de riz basmati brun ou blanc dans les assiettes et y déposer la salade de légumineuses.