

SALADE FATTOUCHE À LA PIMPRENELLE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Pimprenelle	30 brins (ou tout autre herbe sauvage : égotode, par exemple)
Pains libanais	2 pcs (pains plats)
Tomates	4 pcs (bien mûres)
Concombres	2 pcs
Laitue romaine	1 pc
Jeunes oignons	1 botte
Persil plat	1 botte
Menthe fraîche	12 brins
Zaatar	1 c. à c.
Sumac	1 c. à c.
Citron	0.50 pc (jus)
Huile d'olive	8 c. à s.
Sel et poivre	

Préparation

1. Effeuillez la pimprenelle (ou d'autres herbes fraîches) et hachez finement les feuilles. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les pains libanais en morceaux, puis les arrosez de 3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive et de zaatar. Les répartir sur une plaque de cuisson et les faire rôtir pendant environ 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Laissez refroidir afin qu'ils conservent leur texture.
2. Coupez les tomates en morceaux réguliers et les concombres en dés, après les avoir partiellement pelés et épépinés. Émincez la laitue, ciseler les jeunes oignons, le persil et la menthe. Ajouter la pimprenelle (ou les autres herbes fraîches).

3. Préparer la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, le sumac, le sel, le poivre et le reste de l'huile d'olive. Dans un grand saladier, mélanger les légumes et les herbes, puis ajouter la vinaigrette. Mélanger délicatement à la main afin d'enrober uniformément tous les ingrédients.
-
-

4. Ajouter le pain grillé concassé juste au moment de servir, afin de préserver tout son croustillant.
-
-