



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade d'Ébly et ses saveurs épicées .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ¼ d'oignon émincé
- Anchois
- Câpres
- Chorizo
- Coriandre
- Ébly
- Herbes de Provence
- Paprika, 5 baies
- Piment de Cayenne
- Raz El hanout

- Porter à ébullition une casserole remplie d'eau, parfumer de raz el hanout
- Ajouter l'Ébly et le laisser cuire et gonfler, remuer pour bien l'imprégner de l'épice
- Égoutter, puis passer sous un jet d'eau froide
- Découper des petits dés de chorizo, anchois et émincer le ¼ d'oignon
- Mélanger tous les ingrédients, rajouter les épices, remuer et disposer en verrine
- Laisser reposer au réfrigérateur et sortir juste avant de servir



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs