

Salade de pois cassés, concombre et menthe

Bonjour à toutes et tous

Si vous cuisinez souvent les légumineuses, sans doute avez-vous fait que constat que le pois cassé ne se prête pas bien à la cuisine d'été. Il a une saveur « verte » qui ne se marie avec aucun légume du soleil et qui s'accorde aussi très difficilement avec les courges d'automne. Habituellement il est relégué au placard entre mai et novembre, avant d'être retrouvé (avec bonheur pour moi) en hiver. Suite à ce constat, j'avais gardé dans un coin de ma tête le défi à de trouver cet été une bonne recette de **salade de pois cassés** (*oui, j'ai des (pré)occupations particulièrement amusantes par moment... /ironie*).

Très franchement, j'ai galéré. Mes premiers essais ont systématiquement fini en : « *On sépare les pois des autres ingrédients de l'assiette* ». Les tomates cela ne fonctionne pas, les poivrons piquent, les aubergines ne s'accordent pas du tout.. Et puis, j'ai tenté avec le concombre : vert sur vert, salade monochrome, mais la pioche c'est au final avérée heureuse car le concombre s'accorde très bien avec le pois cassé : sa douceur contrebalance le goût vert de l'autre. Une pointe de feta de brebis pour donner le petit pep's supplémentaire, la menthe pour la note de fraîcheur, nous voici avec la bonne salade d'été. Même si elle ne révolutionne rien, cette salade est devenue une de mes « incontournables » de mes boîtes repas du midi.

Sans prétentions aucune, je voulais partager cette idée avec vous. C'est bon, cela change des classiques, c'est végétarien, soit des qualités que l'on demande à une petite recette d'été sans chichi :). J'espère que l'idée vous intéressera. Bonne journée !

- SALADE DE POIS CASSÉS -
CONCOMBRE & MENTHE



Salade pois cassés concombre menthe

Recette : Salade de pois cassés, concombre et menthe

Saison de la recette : Juin à Septembre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure (cuisson des pois)

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 200 g de pois cassés

- 1 concombre long ou 2 concombres épineux
- 120 g de tome de brebis
- 2- 3 belles branches de menthe
- 8 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- jus d' 1/2 à 1 citron
- sel et poivre

Réalisation

- Rincez les pois cassés puis faites les cuire 45 minutes à 1 heure dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et laissez refroidir.
- Lavez le concombre puis détaillez le en fines rondelles, en cubes ou en quarts de rondelles (2).
- Coupez la fêta en dés; Lavez la menthe, égouttez soigneusement, détachez les feuilles puis émincez les.
- Dans un saladier, mélangez l'ensemble des ingrédients.
- Dans un bol, fouettez l'huile avec le jus de citron, sel

et poivre.

Servez cette salade pois cassés concombre et menthe avec la vinaigrette à part, que chacun dose à convenance.

Astuces :

- Variante : (1) Remplacez la feta par de la tome de brebis par de la feta

 - (2) Les rondelles de concombre peuvent conduire à une salade esthétique, mais je trouve que c'est moins pratique à déguster par rapport à des cubes ou quarts de rondelles.

 - Sortez la salade du réfrigérateur quelques minutes avant de consommer. Elle me semble meilleure non glacée.
-