

Salade de pois chiches, radis, ciboulette

Bonjour à toutes et tous

Nous avons officiellement attaqué le déconfinement, mais pour encore un certain nombre d'entre nous, le travail se réalise encore à la maison. De mon côté (travail de bureau, grande boîte...) le site a tout juste ré-ouvert très partiellement « pour tester » avec quelques salariés; et pour les autres (dont moi) l'on ne voit pas la fin du tunnel télé-travail et des réunions télé conférence. Pour être sincère, autant je vois beaucoup d'avantages à télétravailler (le premier étant d'éviter les bouchons toulousains), autant je cela devient lourd de gérer la logistique du repas de midi. En une heure de pause, gérer le repas de non veggies et de non veggie demande un peu .. d'agilité.

Bref, un midi, en sortant très en retard de ma dernière réunion, je me suis retrouvée dans la mouise avec 15 minutes à peine avant d'attaquer la suivante. J'ai alors attrapé ce qui passait dans le réfrigérateur pour improviser une salade : des pois chiches , des [radis roses](#) et de la salade du producteur, de la ciboulette piquée dans le jardin, une vinaigrette improvisée... Hop, on coupe, on mélange tout dans un tup', on improvise la vinaigrette, et on repars en réunion avec sa boîte. Le contexte de dégustation n'a pas été pas très glamour mais sincèrement sur le coup cela a été une délicieuse surprise. Pois chiches et radis marchent bien ensemble, la salade amène de la fraîcheur, la ciboulette du pep's. C'est tout bête, mais rassasiant, frais et sain.

Ayant itéré cette « recette » depuis, je voulais donc vous partager l'idée au cas où elle puisse vous aider pour un midi / soir assez pressé. J'espère que cette salade express vous plaira .Bonne journée !

- SALADE DE POIS CHICHES
ET RADIS ROSES -



Recette : Salade de pois chiches, radis, ciboulette

Saison de la recette : Avril à Fin Juin

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : cuisson des pois chiches à prévoir

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 200 g de pois chiches « secs » cuits la veille (ou avant)
- 1 botte de radis roses
- 1/2 salade verte (laitue ou feuille de chêne)
- 1/2 botte de ciboulette
- Pour la vinaigrette :
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de xérès de jus de citron
- sel et poivre

Réalisation

[A l'avance] Cuisson des pois chiches (1)

- La veille, trempez les pois chiches une nuit dans une casserole d'eau.
- Cuisez les le lendemain une heure. Égouttez et réservez

Préparation de la salade

- Lavez les radis, les feuilles de salade et la ciboulette
- Retirez les pieds et les fanes des radis, puis coupez les en rondelles. Émincez la ciboulette. Coupez la salade en morceaux.
- Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients avec les pois chiches.

- Disposez les ingrédients de la vinaigrette dans un bol puis fouettez pour émulsionner. Versez la vinaigrette sur les légumes. (2)

Servez cette salade pois chiche radis plutôt fraîche. Accompagnez à convenance de salade verte.

Astuces :

- (1) Gain de temps : Précuisez les pois chiches à l'avance et vous pouvez les conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur. Sinon, utilisez l'équivalent de deux boîtes de 340 g de pois chiches.
 - (2) A l'avance : Si vous souhaitez préparer la salade à l'avance, ne mélangez pas avec la vinaigrette et réservez à part. Vous rassemblez au dernier moment.
-