Video recette : <https://fb.watch/dVpVYdC2yl/>

SALADE AUX OEUFS (sans oeufs)

1 conserve ( 14 onces) de pois chiche biologique

2 échalotes tranchées ou 1 oignon haché

1 branche de céleri haché

2 c. à table de persil frais haché fin

¼ c. à thé de curcuma

½ c. à thé de sel hymalaya noir ( KALA NAMAK)

VINAIGRETTE TAHINI :

4 c.à table de chaque tahini/jus citron/eau

Mettre les pois chiches dans un robot culinaire pour faire une texture granuleuse style œufs.

Mettre les pois chiches dans un bol moyen ajouter tous les autres ingrédients et la moitié de la vinaigrette.  Bien mélanger.

Arder l’autre moitié de vinaigrette pour vous faire un wrap ou une salade.

OPTIONS : Si vous n’avez pas le sel noir, PAS GRAVE, ajouter de la poudre de cari ou de l’aneth frais ou séché ET du sel de mer.

Pour plus d’info et d’autres recettes sans œufs, sans gluten et sans produits laitier OU pour un RV consulter mon site

[www.joellejay.ca](http://www.joellejay.ca/)