

SALADE DE FÈVES NOIRES ET VINAIGRETTE À LA MANGUE

Ingrédients

Salade

- 1 conserve (14 onces) de fèves noires biologiques rincées et égouttées
- 1 branche de céleri coupée en petits dés
- ½ poivron rouge coupé en petits dés
- 1/2 oignon rouge coupé en petits dés ou 3 échalotes tranchées
- 1 c. à thé de poudre de chili mexicain
- ¼ c. à thé de cumin
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- ¼ c. à thé de sel himalaya
- ¼ tasse de coriande fraîche hachée finement

Vinaigrette

- 1 tasse de mangues congelées que j'ai laissé dégeler sur le comptoir 3heures
- 2 c. à table de jus de lime
- 1 c. à table de purée de dattes

Préparation

- 1 Mélanger tous les ingrédients de la salade dans un grand bol et réserver.
- 2 Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette au petit robot jusqu'à consistance crémeuse.
- 3 Verser la vinaigrette sur la salade et servir.

