

La salade de coriandre et le houmous d'edamame. DOROTHÉE PERKINS

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

3 bottes de coriandre

200 g de roquette

Une dizaine de fleurs comestibles (pensées, etc.)

Huile de sésame

Sel

Pour le houmous d'edamame

400 g d'edamame

1 gousse d'ail

1 c. à s. d'huile d'olive

Un peu de sel

Un peu de pâte de cumin

Un peu de pâte de sésame

1/4 de citron

Graines de sésame et pignons de pin

La préparation

Retirer les grosses tiges de coriandre et la laver. Rincer sous l'eau froide, égoutter et presser pour éliminer l'excès d'eau. Rincer la roquette. Faire bouillir les edamame dans une casserole d'eau salée pendant environ 5 à 8 minutes. Mixer les edamame et l'ail dans un robot. Ajouter l'huile d'olive, le sel, la pâte de cumin, la pâte de sésame, le jus de citron et mélanger de nouveau au robot.

Mélanger la coriandre et la roquette dans un saladier, assaisonner avec du sel et de l'huile de sésame et bien remuer. Disposer sur une assiette en forme de couronne. Placer le houmous d'edamame au centre, saupoudrer de graines de sésame et de pignons de pin. Décorer la salade avec les fleurs et déguster.