

SALADE DE POIS CHICHES ÉPICÉE



INGRÉDIENTS

4 

- 200 g de pois chiches
- 75 g de jeunes épinards
- 40 g de Peperoncini marinati Bresc
- 40 g de Peperoni marinati Bresc
- 40 g d'ail haché Bresc
- 25 g d'Harissa Bresc
- 25 g de d'amandes effilées
- 1 citron
- 0,5 citrouille
- 1 dl d'huile d'olive
- 0,25 bouquet de coriandre, hachée
- sel de mer
- poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Piments émincés et marinés 1000g



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C. Peler la citrouille et la couper en morceaux. Assaisonner avec les gousses d'ail, le poivre et le sel de mer. Faire griller la citrouille pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite et laisser refroidir. Pendant ce temps, faire dorer les amandes effilées au four. Mélanger maintenant tous les ingrédients (garder les amandes effilées et la coriandre à part pour la garniture), saler et poivrer, et parsemer de jus et zeste de citron. Garnir d'amandes effilées et de coriandre hachée.