



Salade d'oignons (Piaz kachumbar)

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Salade d'oignons (Piaz kachumbar)

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 3 gros oignons
 - 3 tomates
 - 1 poivron vert ou rouge
 - 3 cuillères à soupe de jus de citron
 - 2 cuillères à café de coriandre fraîche ciselée
 - 1 cuillère à soupe de sucre brun
 - 1 cuillère à café de sel
 - 1/2 cm de gingembre frais
 - purée de piment
-

Préparation

1. Éplucher et trancher les oignons en rondelles fines. Les saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant 1 heure.
2. Peler les tomates et les couper en très petits dés.
3. Rincer et couper le poivron en très petits dés.
4. Éplucher et hacher le gingembre.
5. Faire dissoudre le sucre dans le jus de citron avec 1 cuillère à soupe d'eau chaude. Verser sur les oignons.
6. Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer au frais au moins 30 minutes avant de servir.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.