



Salade de patate douce et haricots noirs à la coriandre



Catégories : salade * vegan

Ingrédients:

- 1 jolie patate douce
- 1 petit oignon rouge
- 50 gr de haricots noirs secs
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- le jus d'un citron vert
- une belle poignée de coriandre
- sel & poivre

Préparation:

La veille, faites tremper les haricots secs dans une grande quantité d'eau.

Préchauffez votre four à 180°. Pelez et coupez la patate douce en petits cubes, placez la dans un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé. Coupez l'oignon en cubes de la même taille que les patates et ajoutez les dans le plat. Par dessus, versez 1 càs d'huile d'olive, du sel et du poivre et faites doucement rôtir jusqu'à ce que les patates soient tendres.

Pendant que les patates et oignons rôtissent, faites cuire les haricots noirs. Après les avoir égoutté, mettez les dans une casserole remplie d'eau et faites les cuire pendant 30 minutes - testez la cuisson, ajustez le temps en fonction.

Dans un bol, mélangez les 2 càs d'huile d'olive, le jus de citron et l'ail et mélangez bien le tout.

une fois que les patates et les haricots sont cuits,
transférez-les dans un saladier. versez par dessus
la sauce et parsemez de feuilles de
coriandre...beaucoup de coriandre!

Bon appétit !