Salade tiède aux haricots blancs & houmous

Catégories : Plat principal * Vegan

Ingrédients:

- 250 gr de pâtes 400 gr de haricots blancs
- 100 gr d'houmous
- une belle poignée de jeunes pousses d'épinards
- 1 oignon rouge
- 50 gr d'olives violettes
- 1 càs de thym

Préparation:

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet Égouttez, remettez dans la casserole, couvrez et réserver.

Émincez l'oignon rouge et faites le revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le thym et laissez revenir à feu doux pendant 15 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit bien tendre et un peu caramélisé. Ajoutez ensuite les haricots blancs, poivrez et mélangez bien le tout. Laissez cuire tout doucement 2-3 minutes environ.

Dans un saladier, versez les pâtes encore tièdes, ajoutez le mélange oignon/haricots blancs, les olives et le houmous. Mélangez bien le tout, puis ajoutez ensuite les jeunes pousses d'épinards.

Et voilà!

Bon appétit !