

SALADE DE CHOUCOUTES ?

NIVEAU
Facile

TEMPS DE PRÉPARATION
45 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 2 grosses chouchoutes
- 2 échalotes (ou oignon blanc)
- 3 C.à.s d'huile d'olives
- 2 C.à.s de vinaigre
- sel et poivre

Par

Musée de Nouvelle-Calédonie
© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou



LES ÉTAPES

- 1.** Nettoyez vos chouchoutes au préalable à l'eau. Coupez-les en deux morceaux.
- 2.** Placez vos chouchoutes dans une marmite avec de l'eau, rajoutez du sel. Laissez-les cuire pendant 20 minutes.
- 3.** Une fois cuites, égouttez-les, épluchez-les, enlevez le coeur puis coupez-les en gros dés dans un saladier.
- 4.** Pour la préparation de votre vinaigrette : Pelez vos échalotes et hachez-les finement. Dans un bol, mettez votre vinaigre, le sel, et mélangez. Puis rajoutez votre huile d'olives, les échalotes et le poivre, mélangez à nouveau. Versez votre vinaigrette sur vos légumes préparés.
- 5.** Servez votre salade tiède.