

Salade d'olives et de noix ou le dîner du berger

Recette pour 4 à 6 personnes, en mezzé

Ingrédients

100 g d'olives vertes, dénoyautées

50 g d'olives noires, dénoyautées

50 g de noix

1 à 3 oignons nouveaux (50 g)

1 tomate

1 bouquet de persil

1 petit bouquet de coriandre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe de mélasse de grenade

1 pointe de couteau de poivre de Cayenne ou 3 gouttes de Tabasco

3 cuillères à soupe de graines de grenade

Poivre noir fraîchement moulu et sel au goût

- Avec un couteau, débiter les olives en lamelles.
- Hacher les noix grossièrement.
- Hacher le persil.
- Détacher les feuilles de coriandre et les garder entières
- Ciseler les oignons nouveaux.
- Eplucher et égrainer la grenade.
- Débiter la tomate en petits cubes et bien l'égoutter
- Mettre le tout dans un grand bol.
- Ajouter par-dessus le jus de citron, la mélasse de grenade, le persil, la coriandre et les épices.
- Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Laissez reposer 30 minutes pour que les saveurs se marient.
- Mettre la salade dans un plat de service, parsemer de graines de grenade fraîches et c'est prêt.