



Salade d'oignons (Piaz kachumbar)

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

Cette salade d'oignons d'origine indienne accompagne merveilleusement les viandes grillées, auxquelles elle apporte fraîcheur et croquant.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 30 min - Durée: 2 h 15

Ingrédients

- 3 gros oignons (450 g)
- 1 cuillère à café de sel

Assaisonnement

- 3 tomates (350 g)
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 cuillères à café de coriandre fraîche ciselée
- 1/2 cm de gingembre frais
- 1/4 de poivron rouge (60 g)
- 1/4 de cuillère à café de sambal oelek

Préparation

1. Éplucher et trancher les oignons en rondelles fines.
2. Les saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant 1 heure. Au bout de ce temps, les rincer pour éliminer le sel et laisser égoutter une demi-heure.
3. Pendant ce temps, peler les tomates soit avec un couteau adapté, soit en les plongeant dans quelques minutes dans de l'eau bouillante.
4. Les couper en très petits dés, puis les égoutter.
5. Rincer et couper le poivron en très petits dés.
6. Éplucher et hacher le gingembre très finement.
7. Dans un bol, mélanger les tomates égouttées, le poivron, le sambal, le jus de citron et la coriandre.
8. Quand les oignons sont prêts, ajouter l'assaisonnement, mélanger et laisser reposer au frais au moins 30 minutes avant de servir.

Ingrédients originaux

- Coriandre fraîche
- Gingembre frais
- Sambal oelek