

SALADE DE NIEBE



400 g de haricots niébé
500 g de chou vert
500g tomates concassées
1 oignon rouge
2 bouillons cubes épices
4 c. à s. de vinaigre
2 c. à c. de 5 épices
2 c. à c. de graines de coriandre
sel

Faire tremper les haricots secs pendant 8 h.

Les mettre à cuire à froid dans une grande casserole pendant 1 h, avec le bouillon.

Égoutter et faire refroidir.

Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon et le chou vert. Egoutter les tomates

Lorsque les haricots sont froids, les incorporer à l'ensemble des ingrédients.