

SALADE DE NIEBES AU CITRON VERT



3 boites de 500g de haricots cornilles égouttés
2,5 oignons rouges
50g noix coco râpée
3 poivrons rouges passés au four et pelés
1 botte persil de 60g
17cl jus de citron vert
25cl d'huile arachide
 $\frac{1}{2}$ c. à café de paprika

Émincer les oignons rouges très finement. Couper les poivrons rôtis en dés. Hacher le persil. Mettre le tout dans un saladier. Ajouter les haricots.

Mélanger le jus de citron vert, l'huile, le sel, le poivre et le paprika. Goûter et ajuster l'acidité (elle doit être dominante). Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger très délicatement. Ajouter la noix de coco râpée

Réserver au frais pendant au moins 2 heures