



Salade de haricots noirs et de maïs



Portions : 6

Tiré de « *PamCooks: Favourite Recipes from the Trillium Cooking School* », 2000.

15 onces	haricots noirs en conserve, rincés et égouttés	440 mL
12 onces	maïs en grains en conserve, égoutté	340 mL
1/2 tasse	poivron vert, haché	125 mL
1/2 tasse	poivron rouge, haché	125 mL
1/2 tasse	oignon rouge, effilé	125 mL
1/4 tasse	poivrons jalapeno, hachés (ou au goût)	50 mL
1/4 tasse	coriandre ou persil frais, haché fin	50 mL

Vinaigrette

1/4 tasse	huile	50 mL
2 c. à table	vinaigre de vin rouge	30 mL
1/4 c. à thé	cumin moulu	1 mL
1/4 c. à thé	sel et poivre (1/4 c. à thé de chacun)	1 mL

Directives :

- ▶ Combiner les légumes dans un grand bol et mélanger. Réserver.
- ▶ Combiner les ingrédients de la vinaigrette et agiter. Incorporer la vinaigrette aux légumes.
- ▶ Couvrir et réfrigérer pendant une heure, le temps que les parfums se marient.