



Salade marocaine sucrée salée

1 carotte
398 ml de coeur de palmier
8 épis de maïs miniature
2 oignons vert émincés
1/3 tasse de dattes dénoyautées, coupées en quatre
1/2 tasse d'amandes mondées blanches grillées
3 c.à soupe de jus de citron
1/3 tasse d'huile d'olive
2 à 3 pincées de cumin moulu
2 à 3 pincées de canelle moulues
sel et poivre au goût
persil haché au goût

Préparation

Peler les carottes et les couper de la même longueur que les coeurs de palmier, puis couper en juliennes. Dans un chaudron d'eau bouillante salée, blanchir les carottes qqes secondes afin de les attendrir tout en les conservant légèrement croquantes. Couper deux coeurs de palmiers en rondelles et les autres en juliennes. Dans un bol, déposer tous les ingrédients, bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement puis garnir de persil frais.

Bon appétit

Francine Amyot

