CARIBOU

Salade crémeuse de maïs à la coriandre

Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4-6 portions d'accompagnement
Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients

3 tasses (750 ml) de «reste d'épluchette» (maïs cuit égrainé)
¼ tasse (60 ml) d'oignons rouges en petits dés
¼ tasse (60 ml) de cornichons en juliennes
¼ tasse (60 ml) de concombre frais en juliennes
30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise
30 ml (2 c. à soupe) de yogourt nature épais
1 petite gousse d'ail hachée
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
½ c. à thé (2,5 ml) de piment fort frais
½ c. à thé (2,5 ml) d'herbes salées ou ¼ c. à thé (1 ml) de sel
1/2 tasse (125 ml) de coriandre fraîche (tiges et feuilles) hachée grossièrement, mesurée tassée

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger le maïs, les oignons, les cornichons et les concombres.

2. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, le yogourt, l'ail, le vinaigre, le piment fort, les herbes salées et la moitié de la coriandre (1/4 tasse).
3. Ajouter cette vinaigrette dans le grand bol de légumes et touiller.
4. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
5. Répartir la salade dans les assiettes ou la placer dans un grand plat de service. Ajouter le reste de la coriandre fraîche (1/4 tasse) sur le dessus.

Quelques petites variantes:

- Comme la plupart des salades, les possibilités pour varier sont nombreuses, à commencer par l'idée d'utiliser du maïs grillé sur le barbecue!
- On peut aussi intégrer sans se tromper d'autres denrées de saison: petites boules de cantaloup, demies tomates cerises ou cerises de terre, poivrons en cubes, etc.

Lien vers la recette: https://cariboumag.com/?p=24371&preview=true&_thumbnail_id=24372