

Salade de grenade irakienne au sumac

INGRÉDIENTS

- 3 tomates de taille moyenne
- 1 concombre
- 1 grenade
- 1 bouquet de persil
- 1 à 2 c. à c. de sumac
- 1 citron vert
- huile d'olive
- sel

PRÉPARATION

1. Préparation : Coupez les tomates et le concombre en petits dés. Hachez finement le persil. Épépinez la grenade.

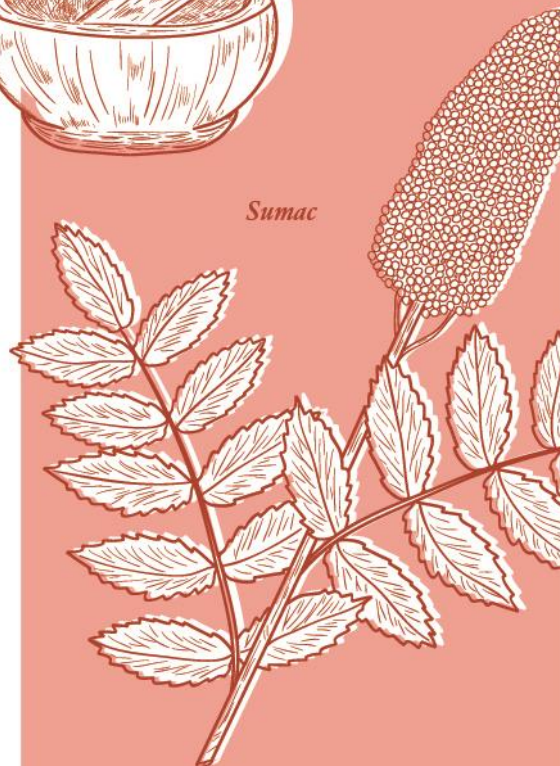
2. Réunir tous les ingrédients : Versez les pépins de grenade, les dés de tomate et de concombre et le persil dans un saladier. Pressez le citron vert et versez-en le jus dans le saladier.

3. Epicer : Assaisonnez la salade avec l'huile d'olive, le sumac et le sel et mélangez bien le tout.

Salem a fui l'Irak et vit aujourd'hui en Suisse.



Sumac



Cumin

