



Jardin à table

Salade **d'oignons doux** aux **dattes** et **cœurs de palmier**

Préparation : 10 min. - Macération : 1 h.

Ingédients pour 4 personnes :

2 oignons doux

2 bottes d'oignons nouveaux

12 dattes sèches

1 grande boîte de cœurs de palmier

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 cuillère à soupe d'huile d'origan

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à café de sucre

Sel

■ Pelez tous les oignons et émincez-les. Coupez les cœurs de palmier en rondelles. Coupez les dattes en 4 et dénoyautez-les.

■ Mélangez les oignons, les cœurs de palmier et les dattes dans un saladier.

■ Ajoutez l'huile d'origan, l'huile d'olive, le sucre, une pincée de sel, 1/2 cuillère à café de cannelle et le jus de citron.

■ Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez macérer 1 heure au réfrigérateur.

■ Saupoudrez le reste de cannelle et servez bien frais.

■ Dégustez cette salade accompagnée d'un fromage de chèvre très frais.



Guerrouane gris