Fattouch libanais au sumac et pain grillé

Une salade fraîche de légumes croquants coiffée de morceaux de pain pita grillés et d'une vinaigrette citronnée au sumac. Ce plat récupère aussi les restes de pain.

4 personnes	20 min préparation	10 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 pains pita
- 1 laitue romaine
- 3 tomates
- 1 concombre
- 5 radis
- 1 botte de menthe
- 1 gousse d'ail
- 60 ml de jus de citron
- 80 ml de huile d'olive
- 2 c. à soupe de sumac
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Couper les pitas en morceaux, les huiler légèrement et les griller 10 minutes au four à 200°C.
2. Mettre l'ail, le citron, l'huile, le sel et 1 cuillère de sumac dans le bol.
3. Émulsionner la vinaigrette.
   15 sec / vitesse 4
4. Couper la romaine, les tomates, le concombre et les radis en morceaux.
5. Mélanger les légumes et la menthe ciselée dans un saladier.
6. Verser la vinaigrette et ajouter le pain grillé juste avant de servir avec le reste de sumac.

Le conseil de Tiha
Ajoute le pain tout à la fin pour qu'il reste croustillant. Si tu aimes le pain imbibé, laisse-le 5 minutes dans la sauce.

Conservation : à consommer dans l'heure ; la vinaigrette se garde 3 jours.