



## Salade d'Haricots au Sésame

Tahinli Piyaz



1,5 tasses de haricots secs  
1 tasse de thé d'huile de sésame  
4 gousses d'ail  
3 cuillères à soupe de jus de citron  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de sel

# Nettoyez et trempez les haricots secs 1 nuit avant.

# Le lendemain, faites bouillir les haricots jusqu'à qu'elle deviennent molles.

# Mettre dans un bol creux, l'huile de sésame, l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail battues, le cumin, le sel et en fin les flocons de piment rouge. Fouettez avec une fourchette ou un mélangeur jusqu'à qu'elle deviennent lisses.

# Filtrez l'eau des haricots secs bouillis. Versez sur une assiette pour qu'elle refroidit.

# Versez le mélange au sésame sur les haricots secs. Selon la volonté vous pouvez rajoutez du flocon de piment rouge. Décorez avec les feuilles de persil.

# Il est préféré d'attendre 2 heures apres la préparation pour un gout meilleur.

**N-B:** Le salade d'haricots au sésame est une recette differente de la région d'Antalya.