



ALL CANADIAN  
**DAIRY ISLE**

EST. 1953

# Salade Summerside de Dairy Isle

## Ingrédients

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de jus de citron frais
- 2 c. à café de cumin moulu
- 1/4 c. à café de sel de mer et de poivre noir moulu
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 3 tasses de pois chiches (haricots garbanzo) en conserve sans BPA, égouttés et rincés
- 1 grosse carotte, pelée et coupée en julienne
- 3 oignons verts finement tranchés
- 2 tomates oblongues en dés
- 1 poivron rouge en dés
- Coriandre et menthe fraîches hachées : 1/4 de tasse chaque
- 1 tasse de fromage marbré Dairy Isle en cubes

## Méthode

- Dans un petit bol, mélangez l'huile, le jus de citron, le cumin, le sel, le poivre noir et le poivre de Cayenne puis réservez.
- Dans un grand bol, mélangez les pois chiches, la carotte, les oignons, les tomates, le poivron rouge, la coriandre, la menthe et le fromage marbré Dairy Isle.
- Versez la vinaigrette au citron puis mélangez bien.
- Servez immédiatement ou couvrez puis réfrigérez jusqu'à 24 heures.