



## Salade Lily

*La recette de [Vincent Maillard](#), chef de Lily of The Valley*

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

*Pour le condimente amandes-herbes*

- 250 g d'eau
- 200 g d'amandes torréfiées
- 200 g d'huile d'olive
- 150 g de jus de citron
- 3 bottes de basilic
- 3 bottes de persil
- 20 gouttes de tabasco
- Sel

*Pour la salade*

- 100 g de [quinoa rouge](#)
- 100 g de quinoa noir
- 80 g de haricots verts
- 8 petites carottes
- 2 fenouils
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte

*Pour les Pickles d'oignons*

- 1 oignon rouge

- 150 g de vinaigre
- 100 g d'eau
- 50 g de sucre
- 5 pistils de Safran

### **Pickles d'oignons**

1. Mélangez tous les éléments dans une casserole et faire bouillir. Retirez du feu, ajoutez le safran et verser chaud sur les oignons taillés en rondelles de 5 mm ou en bâtonnets.
2. Laissez mariner au moins 24h (ils se garderont au moins un mois).

### **Condiments Amandes / Herbes**

1. Dans un mixeur mettre les amandes torréfiées env. 10 minutes pour obtenir un praliné, puis toujours dans le mixer, ajouter le basilic et le persil effeuillé propre, le jus de citron, l'eau, le sel, les gouttes de tabasco.
2. Terminez avec l'huile d'olive afin d'obtenir la consistance d'une mayonnaise, rectifiez l'assaisonnement et débarrassez.

### **La salade**

1. Cuire le quinoa à l'eau bouillante une quinzaine de minutes, égouttez et rafraîchir.  
Nettoyez, épluchez et taillez en beaux morceaux les légumes de saison. Les cuire à l'anglaise : dans un bain d'eau bouillante salée puis refroidir.
2. Dans un bol mettre les légumes cuits et le quinoa, assaisonnez d'une huile d'olive au citron, du sel, du poivre, mélangez et répartissez dans chaque assiette.
3. Disposez sur chaque assiette des légumes crus taillés en fins copeaux (courgettes, carottes, fenouils...) ainsi que de fleurs comestibles (fleurs de persil, bourrache, courgettes, capucines ... et/ou fines herbes).
4. Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive, de poivre mignonnette et de fleur de sel. Servez avec le condiment amandes/herbes à part.