

Shirazi

(Salade de tomates et concombre)

Atelier culinaire du **24 mai 2025** animé par **Marie Kazeroni***



 x 6

 mn

 mn



Ingrédients

- 300gr de **concombre** de préférence de type "noa" (ou concombre persan)
- 4 grosses **tomates**
- 1 **oignon rouge** ou 2/3 d'oignon cébette
- 6 feuilles de **menthe**
- 2 brins de **persil**
- 2 brins de **coriandre**
- 4 càs de jus de **citron vert**
- 2 càs d'**huile d'olive**
- 1 càs de **sumac**
- **Sel**
- **Poivre**

Préparation

1. Rincer les légumes et taillez en petits dés les tomates, le concombre et l'oignon rouge
2. Verser le tout dans un saladier
3. Rincer puis hacher la menthe, le persil et la coriandre et en parsemer les légumes
4. Ajouter l'huile, le jus de citron vert et le sumac
5. Saler et poivrer
6. Mélanger bien le tout pour imbiber les crudités de l'assaisonnement, goûter pour rectifier si nécessaire
7. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 30 mn et sortir juste au moment de servir

Observations

*Cuisine perse (blog <https://www.marie.cooking/fr/>)