

Salade de ChouChou ou Cristophines



Voici les ingrédients à collecter pour cette **entrée réunionnaise** :

- 2 grosses Cristophines ;
- 3 cuillerées d'huile d'olive ;
- 2 échalotes ;
- Du sel ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre ;
- Un peu de poivre.

Les gestes techniques à adopter pour notre recette réunionnaise

- Pour entamer cette séance de **cuisine créole**, prenez les chouchous, trempez-les dans de l'eau salée et épluchez-les. Ici, l'eau salée empêche ceux-ci de coller à la main.
- Veuillez retirer la peau dans les sillons.
- Rincez bien puis divisez chaque cristophine en deux dans le sens de la longueur.
- Enlevez les noyaux.
- Maintenant, faites bouillir de l'eau dans une casserole à feu vif.
- Ajoutez une pincée de sel.
- Versez les chouchous et portez-les à ébullition durant environ 20 minutes.
- Ils doivent être égouttés une fois ce temps écoulé.
- Coupez-les en fines lanières puis disposez-les dans un grand saladier.
- À présent, vous devez saisir les échalotes, les peler soigneusement et les émincer finement.
- Mettez les éléments suivants dans un grand bol : sel, deux cuillerées de vinaigre, échalotes, le poivre et 3 cuillères à soupe d'huile.
- Mélangez bien le tout.
-

Ça y est, notre délicieuse **Salade de cristophines** est prête. Vous pouvez la servir fraîche avec la vinaigrette développée récemment.

Cela vous met l'eau à la bouche ! N'est-ce pas ?

Bon appétit !