

### Salade de concombres et bananes à la coriandre



Donne 2 portions

#### Ingrédients

1 banane  
1 concombre moyen  
1 poignée de pousses de pois mange-tout (ou pois gourmands)  
1 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée finement  
Jus de 1 citron  
1 filet d'huile d'olive  
1 c. à soupe de noix de coco râpée  
1 pincée de piment d'espelette et fleur de sel, au goût (gracieuseté de Sophie, merci!)  
Noix de soya grillées non salées

#### Préparation

Couper la banane en deux dans le sens de la longueur, puis en petites tranches.

Peler (ou non), épépiner et trancher le concombre en morceaux.

Incorporer les pousses de pois mange-tout coupées aléatoirement, la coriandre, le jus de citron, l'huile d'olive, la noix de coco, le piment et le sel.

Réfrigérer 30 minutes et au moment de servir, parsemer de noix de soya grillées.