

# Les petits pois

## vinaigrette au curry et yaourt acidulé

4 personnes :

200g de petits pois cuits

2 oignons cébettes ou 1 petit oignon ou ½ botte de ciboulette

40g de vinaigre balsamique blanc ou vinaigre de vin blanc

80g d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de Tabasco vert ou piment vert haché

8g de curry Madras en poudre

1 jus de citron jaune

60g de yaourt grec ou fromage blanc

1 paquet de chips tortilla

huile d'olive

sel fin et poivre du moulin

Dans un saladier, verse le vinaigre avec l'huile d'olive, ajoute le Tabasco et le curry. Mélange, garde de côté. Dans un second saladier, verse les petits pois, assaisonne les avec cette vinaigrette, les oignons cébettes et un peu de sel fin. Ajoute de la coriandre si tu le souhaite. Dans un ramequin, mélange le yaourt avec une cuillerée d'huile d'olive et un jus de citron jaune. Sale et poivre. Dans les assiettes, déposer le yaourt et par-dessus les petits pois. Servir avec les chips.

