



## RECETTES DU MONDE : LA TURQUIE – PIYAZIKO

La communauté juive de Turquie, d'origine Séfarade, était très vite devenue une puissance économique et sociale. Dans de nombreuses villes, les sultans permettaient aux juifs d'exercer une autonomie interne, avec leur propre administration, comme ils l'avaient connu en Espagne auparavant. D'un point de vue culinaire, ils ont également beaucoup influencé les populations locales. Cette recette « Piyaziko » est une salade de haricots blancs qui est très populaire dans la tradition des juifs Turcs et Balkans. Elle peut aussi être servie en tant que plat.

**LA RECETTE :** Pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

250g de petits haricots blancs secs vérifiés et trempés depuis la veille (ou une boîte de 500g)

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1 petit oignon coupé finement

3 cuillères à soupe de coriandre vérifiée et coupée finement

1 branche d'aneth lavée et vérifiée, puis coupée finement

10 olives noires

2 tomates

3 œufs mollets ou durs

Sel et poivre



### RÉALISATION

Égouttez les haricots secs trempés de la veille et faites-les cuire 1h15 dans de l'eau bouillante non salée. Ajoutez le sel en fin de cuisson. Coupez les tomates en quartiers.

Dans un bol, mélangez les haricots refroidis, les tomates, les olives, les oignons et les herbes. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre et mélangez bien le tout.

Servez dans les assiettes et ajoutez les œufs coupés en morceaux.

*Bon appétit !*