

SALADE CROQUANTE À LA THAÏE

 Nombre de personnes :

INGRÉDIENTS

- ¼ de chou chinois
- ¼ de chou rouge
- 1 oignon doux
- 2 carottes
- ½ botte de coriandre
- ½ botte de menthe
- 1 poignée de noix de cajou non salées

Pour l'assaisonnement

- 75 ml de vinaigre de riz
- 40 g de sucre
- le jus d'un citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce nuoc mam
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de piments doux
- 1 gousse d'ail écrasée

PRÉPARATION

1. Couper le chou chinois, le chou rouge et les carottes en julienne.
2. Tailler l'oignon doux en petits dés.
3. Ciseler la coriandre et la menthe.
4. Faire torrifier les noix de cajou dans une poêle bien chaude sans matière grasse. Laisser refroidir puis les concasser grossièrement.
5. Mettre les légumes et les herbes dans un saladier.
6. Faire la sauce en mélangeant tous les ingrédients et l'ajouter dans le saladier ainsi que les noix de cajou. Bien mélanger