

SALADE DU SIAM

Septembre 2010 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de germes de soja
- ★ 250 g de chou chinois
- ★ 250 g de crevettes roses
- ★ 1 petite carotte
- ★ 1 petit piment rouge
- ★ 2 cives (2 petits oignons frais)
- ★ 2 brins de menthe fraîche
- ★ 1 tige de citronnelle fraîche
- ★ 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- ★ 2 cuillères à soupe de jus de citron
- ★ 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- ★ 1 demi-cuillère à café de gingembre en poudre

Ustensiles : Casserole, Egouttoir, Robot ménager, Saladier, Bol

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,60 € (Soit 1,65 € par personne)



Recette :

Laver et égoutter les germes de soja. Porter à ébullition une casserole d'eau salée, y jeter les germes de soja; à la reprise de l'ébullition arrêter la cuisson. Rafraîchir à l'eau froide et égoutter. Décortiquer les crevettes, les rincer, les égoutter sur du papier absorbant. Emincer finement le chou chinois. Peler la carotte et la râper avec une râpe à gros trous. Eliminer le pédoncule du piment, le couper en fines rondelles, éliminer les graines. Emincer les cives en fins tronçons, tige verte comprise. Ciseler finement les brins de menthe.

Ciseler finement le bâton de citronnelle. Préparer une sauce comme suit : dans un bol verser la sauce soja, le jus de citron, le miel. Ajouter le gingembre, la citronnelle, l'huile de sésame et bien homogénéiser le mélange. Dans un saladier, mélanger les germes de soja, le chou chinois émincé, la carotte râpée, le piment, la menthe et les cives. Disposer dans un plat, parsemer avec les crevettes et arroser de sauce.

Boisson :

Un rosé de Tavel servi à 9°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.