

SALADE ASIATIQUE

COMPOSITION :

- Nouilles de riz (vermicelles) = 250 g (à réhydrater dans eau bouillante 6/7 minutes et refroidir ;
- Champignons noirs (4 à 5) ;
- Vinaigre de riz (3 cuillères à soupes) ;
- Choux chinois (ou salade iceberg) haché, partie blanche dure retirée ;
- Cacahuètes pilées (non salées) ;
- Crevettes décortiquées ;
- Citronnelle fraîche hachée (3 cuillères à café) ;
- Pousses de soja (1 bol) ébouillantées (3 minutes) et refroidies ;
- Carottes râpées (1 bol) ébouillantées (3 minutes) et refroidies ;
- Concombres (épépinés et coupés en petites lanières) ;
- Menthe ciselée + coriandre (4/5 branches) ;
- Un oignon doux des Cévennes coupé en ciboule haché (3 cuillères à café) ;
- Un morceau de gingembre frais pelé et râpé (2 centimètres) ;

SAUCE :

- Nuoc Nâm préparé avec sucre + eau + ail pilé (1 gousse) + jus de citron vert ;
- Piment à ajouter à une sauce vinaigrette composée de vinaigre de riz + 1 cuillère à soupe de moutarde + huile végétale (colza, pépin de raisin).