

Vous connaissez sans doute ces délicieuses petites salades que l'on vous sert en entrée dans les restaurants japonais, à base de chou râpé et d'une sauce légèrement acidulée et sucrée... J'adore!!!

Elles font partie intégrante du rituel, avec la soupe miso, le riz gohan et les yakitoris, makis, sushis...

J'ai voulu reproduire cette petite salade chez moi à l'occasion d'un dîner totalement japonais.



### **La recette :**

- 1/2 chou blanc
- 2 x 3 càs de vinaigre de riz
- 2 x 1 càs de cassonade
- 2 x 1 càs d'huile de sésame
- 1 càs de sel
- graine de sésame noir
- eau

Râper le chou finement puis le mettre dans un saladier recouvert d'eau avec la cuillère de sel, mélanger et laisser poser 45 min.

Préparer un bol avec 3 càs de vinaigre de riz, 1 càs de cassonade et 1 càs d'huile de sésame.

Rincer le chou à l'eau froide puis verser la sauce dessus. Mélanger avec les mains rapidement puis égoutter et presser le chou fermement entre les mains.

Remettre le chou dans le saladier puis assaisonner avec 3 càs de vinaigre de riz, 1 càs de

cassonade et 1 càs d'huile de sésame. Rajouter les graines de sésame noir.  
Conserver au réfrigérateur avant de servir.



*Salade de chou à la japonaise*

**Astuces:** afin de réussir au mieux vos sauces, mélanger le vinaigre de riz avec la cassonade et les faire bouillir pour dissoudre le sucre.

