

Salade de nouilles Udon au crabe



Source : *Martha Stewart Septembre 2007*

Pour 4 personnes en entrée, 3 personnes en plat unique

1 paquet de nouilles Udon de 250g

un peu d'huile de sésame

5 c. soupe sauce soja (*c'est trop, 3 doivent suffire*)

2 c. soupe huile de pépin de raisin (*toute huile neutre conviendra*)

2 c. café vinaigre de riz

½ c. café sauce chili, si possible sriracha (*j'ai bien dû en mettre 1 c. café... sinon plus*)

¼ c. café jus de yuzu (*remplacé par ½ jus de citron*)

environ 150g de chair de crabe (*j'ai doublé : 2 boîtes de 150g égouttées*)

½ concombre en julienne (*j'ai mis un concombre entier*)

1 tasse de graines germées, si possible de radis (*remplacées par de l'oignon vert en fines rondelles et un peu de coriandre finement ciselée*)

1 c. soupe graines de sésame noir.

Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir et cuire les nouilles udon selon les instructions sur le paquet. Les égoutter puis les rincer. Les placer dans un saladier, les asperger légèrement d'huile de sésame, mélanger pour bien les enrober, réserver au frigo.

Préparer le crabe.

Ciseler l'oignon vert, la coriandre.

Dans un bol préparer la sauce en mélangeant la sauce soja, l'huile de pépin de raisin, le vinaigre, la sauce chili, le jus de citron, et ajouter un peu d'huile de sésame au goût, environ 1 c. café (on doit juste saisir le parfum).

Tout réunir ensemble dans le saladier, ajouter les graines de sésame, les herbes, mélanger, et servir aussitôt.

