

Salade asiatique colorée

Pour 4 personnes :
1/2 concombre,
150 g de pousses de soja,
1/2 poivron, 1 carotte râpée,
3 oignons nouveaux,
1 poignée de menthe,
1 poignée de coriandre,
1 c. à soupe de graines
de sésame.

Pour la sauce :
le jus d'un citron vert,
1 gousse d'ail écrasée,
1 c. à café de sucre,
3 c. à soupe de nuoc-mâm.



Emincer finement le concombre après avoir enlevé les graines. Emincer le poivron. Ebouillanter environ 1 mn les pousses de soja. Plonger dans l'eau froide et laisser bien égoutter. Emincer les herbes et les oignons nouveaux en conservant la tige. Dans un saladier, mélanger les pousses de soja, le concombre, le poivron et la carotte râpée. Ajouter les oignons nouveaux et les herbes. Mélanger tous les ingrédients de la sauce, arroser la salade de sauce et parsemer de graines de sésame. Servir en accompagnement d'un rôti de bœuf froid ou d'une viande grillée.