

Salade de Pamplemousse

Ingrédients 4 personnes

| | |
|-------|------------------------------------|
| 4 | Pamplemousses |
| 1 | Oignon rouge |
| 1 | Oignon vert |
| 1 | Piment de rouge frais |
| 90 gr | Cacahuètes grillées non salées |
| 50 ml | Jus de Citron vert |
| 1 | Cuillère à soupe de sauce soja |
| 2 | Cuillère à soupe de sucre de palme |
| 2 | Gousses d'ail |
| QS | Feuilles de coriandres fraîches |

Bien mélanger afin que le sucre soit entièrement dissout.

Finition et présentation

Mettre dans des bols la salade de pamplemousse, verser l'assaisonnement dessus. Décorer d'une feuille de coriandre et servir aussitôt.



Préparation

Emincer les oignons et le piment (mettre des gants pour protéger les doigts). Ciseler la coriandre.

Peler à vif les pamplemousses. Détacher les quartiers et les réserver dans un saladier. Ajouter les oignons et le piment, la coriandre. Broyer grossièrement les cacahuètes et les intégrer à la préparation précédente.

Préparer un assaisonnement à base de jus de citron et sauce soja, des gousses d'ails écrasées et le sucre de palme.

