



Plats d'accompagnement

Nouilles de carottes à l'Asiatique en sauce chili-soja

Pour 4 personnes.

Ingrédients

60 grammes noix de cajou (hachées gros)
2 branches de céleri (en petits morceaux)
1 coriandre (bouquet, hachée gros)
4 jeunes oignons (en anneaux)
1 poivron rouge (en lamelles)
4 carottes

Pour la sauce chili

1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
150 grammes huile de tournesol
1 cuillère à soupe de sucre brun
60 millilitres de sauce soja
1 chili rouge (haché fin)
1 gousse d'ail (pressée)
1 échalote (ciselée)

Méthode de préparation

Chauffez l'huile de tournesol pour la sauce. Ajoutez l'ail et le poivre et faites cuire doucement 2 minutes. Laissez refroidir un peu et incorporez le reste des ingrédients. Réservez.

Épluchez les carottes. Avec un éplucheur fin faites de longues tranches fines de carotte. Incorporez les nouilles de carotte avec le reste des légumes et la coriandre puis mélangez-y la sauce.

Répartissez la salade sur les assiettes et terminez avec les noix de cajou et quelques feuilles de coriandre.

