



SALADE CROQUANTE PARFUM D'ASIE

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Taillez en fine julienne les carottes, l'échalote et le gingembre. Afin d'avoir des légumes très croquants, les mettre dans un récipient d'eau glacée au réfrigérateur pendant 3 heures.
- 2 Pour la sauce, mélangez l'huile de sésame, le vinaigre de cidre et le poivre.
- 3 Taillez en fine lanière le Njord de 2cm de longueur et 0.5cm de largeur.
- 4 Concassez les cacahuètes grillées.
- 5 Egouttez, épongez et séchez les légumes. Ajoutez ensuite les pousses de soja nature, le Njord, les cacahuètes grillées, ainsi que la sauce. Mélangez très délicatement.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de saumon non fumé
Le Njord Labeyrie,
- 2 carottes,
- 5g d'échalote,
- 2g de gingembre,
- 45g de pousse de soja nature,
- 25g de cacahuètes grillées,
- 1 sucrine,
- 5 c à café d'huile de sésame,
- Quelques pincées de poivre,
- 1 c à café de vinaigre de cidre.

DRESSAGE :

- Lavez, effeuillez et déposez les feuilles de sucrine sur un plat.
- Incorporez la préparation dans les feuilles de sucrine.