

Salade chinoise

pour 6 à 8 personnes

- 1 kg de crevettes cuites
- 2 petites sucrines
- 2 carottes
- 1 petite boîte de pousses de bambous (225g)
- 1 boîte 400g de pousses de soja (haricot mango)

pour la sauce :

- 2 càs de moutarde
- 3 càs vinaigre de cidre
- 3 càs de sucre (j'ai utilisé du sirop d'agave mais on peut aussi mettre du miel ou du fructose)
- 1 càc de sel pas tout à fait pleine ou en tout cas très rase
- 1 petit bol d'huile de colza, tournesol ou arachide
- 2 càs d'huile de sésame grillé

Il faut décortiquer les crevettes et les réserver.

On coupe la salade en lamelles ou petits morceaux. On rape les 2 carottes et on rince les légumes en boîte pour les égoutter.

La salade est répartie dans un grand saladier plat et les carottes sont parsemées sur la salade.

On y répartit les pousses de soja et les pousses de bambous égouttées. J'ai mélangé les ingrédients mais papa préfère les laisser en couches superposées.

On dispose harmonieusement les crevettes sur les légumes et on verse environ la moitié de la sauce sur le tout. Pour décorer on peut y semer de la ciboulette. Sur la table on propose le reste de sauce pour que chacun puisse en ajouter selon son goût.

Pour la sauce on choisit un bol de petit déjeuner dans lequel on verse les 2 cas de moutarde + le sel + le vinaigre et le sucre. On mélange bien les ingrédients et, tout en continuant à mélanger, on verse l'huile petit à petit. La sauce s'émulsionne comme une mayonnaise mais moins stable. On goûte la sauce pour vérifier l'assaisonnement et on ajoute l'huile de sésame grillé si on en possède (c'est la touche asiatique). On rajoute de l'huile jusqu'à ce que la sauce ne soit pas trop vinaigrée ou trop sucrée ou trop salée...