

Salade de chou rouge croquante, aigre-douce et parfumée

350 g de chou rouge,
50 g de carotte
1/4 oignon rouge
2 gousses d'ail
75 g de cacahuètes grillées
Quelques feuilles de coriandre fraîche
2 cuillères à soupe de purée de cacahuète
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de miel
2 pincées de gingembre râpé



Couper finement le chou rouge. Râper la carotte. Couper finement l'oignon rouge. Piler l'ail. Concasser les cacahuètes. Ciseler la coriandre. Dans un saladier, disposer le chou et la carotte et mélanger. Ajouter l'oignon et l'ail et mélanger. Pour la sauce : dans un bol, mélanger la pâte d'arachides et la sauce soja. Incorporer le miel avec le gingembre, le vinaigre et l'huile. Bien mélanger la vinaigrette et quand elle est homogène, la verser sur la salade. Ajouter les cacahuètes et la coriandre et bien mélanger. Déguster !