

SALADE CHOUCROUTE FAÇON THAÏ

300g de choucroute crue
1 grosse carotte
1 mangue
2 avocats
2 brins de citronnelle, remplacé par pamplemousse
2 cm de racine de gingembre
1 botte de coriandre
Qlqs feuilles de moutarde de Chine
Une poignée d'éclats de cacahuètes grillées
1 citron vert
5 c à s de lait de coco
1 c à s de sauce Nuoc mam
Le jus d'un demi citron vert
1 c à s de miel d'acacia
2 tours de moulin à poivre



Pressez bien la choucroute au-dessus de l'évier pour extraire l'excédent de liquide et mettez-la dans un saladier. Lavez et pelez la carotte, râpez-la avec une grosse râpe. Versez-la sur la choucroute. Coupez un des deux avocats et la mangue en petits dés et ajoutez-les également dans le saladier. Emincez finement la citronnelle dont vous aurez pris soin d'ôter la partie extérieure (la plus dure) ou remplacez par un pamplemousse, épluché et coupé en fins quartiers. Râpez finement le gingembre. Ajoutez-les à la salade et mélangez. Lavez et séchez la ciboulette et la coriandre. Ciselez la moutarde de Chine très finement et concassez grossièrement la coriandre. Versez la moitié des herbes dans la salade. Zestez le citron vert au-dessus du saladier et mélangez. Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients et versez-la dans le saladier. Mélangez bien. Répartissez la salade dans les assiettes. Parsemez chacune de coriandre, de moutarde de Chine et éclats de cacahuètes. Coupez le deuxième avocat en tranches, arrosez-les de quelques gouttes de jus de citron pour éviter son oxydation. Pour finir, disposez quelques lamelles d'avocat sur chaque assiette.