

Salade croquante à l'Émietté de Sardine Escale à Shanghai



2 personnes

20 min préparation

cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 80 g** d'Émietté de Sardine Escale à Shanghai la belle-iloise
- 1 poignée** de germes de soja
- 1/4** concombre
- 1 petite** carotte
- 1** oignon nouveau
- 1 pincée** de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café** de miel, de sauce soja et d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe** d'huile de tournesol

Les étapes

- 1- Cuire le riz blanc, selon les indications du paquet
- 2- Tremper les germes de soja dans de l'eau froide le temps de préparer la salade
- 3- Laver soigneusement le concombre, éplucher la carotte, et les râper
- 4- Laver et ciseler finement la coriandre, ainsi que la salade
- 5- Laver et émincer la tomate et l'oignon nouveau
- 6- Dans un bol, verser le miel, la sauce soja et le gingembre et bien mélanger, l'huile de sésame et l'huile de tournesol une à une
- 7- Verser tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger l'ensemble
- 8- Ajouter les germes de soja égouttés et servir frais