

Salade composée au fruit de longévité

« Su Shi Jin »

Pour 4 :

- 1/4 chou chinois
 - 1/2 chou rouge
 - carottes
 - pousses de soja
- ou tout autre légume à votre convenance (haricot vert, chou-fleur ...)



Assaisonnement :

- 100 ml d'huile végétale
- 100 g de cacahuètes grillées non salées
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon finement émincé
- ½ cuil. à café de piment en poudre (facultatif)
- 1/3 cuil. à café de sucre brun
- 425 ml d'eau
- Jus d'1/2 citron
- Sel

Taillez tous les légumes en julienne ou râpez les à la mandoline ou au robot.

Pour la sauce :

Hachez les cacahuètes dans un mixer pour les réduire en poudre.

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y revenir l'ail et l'oignon pendant 1 minute. Ajoutez le piment en poudre, le sucre, 1 pincée de sel et l'eau. Portez le mélange à ébullition.

Incorporez les cacahuètes. Réduisez la chaleur et faites cuire à feu doux pendant 4-5 minutes, le temps que la sauce épaisse.

Arrosez avec le jus de citron et laissez refroidir.

Disposez les légumes sur un plat et nappez avec la sauce aux cacahuètes.

La sauce peut se préparer la veille.