

Carottes râpées à l'asiatique (sésame & gingembre)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m

🌱 soja 🌱 sésame

Sésame grillé, gingembre frais et soja — une vinaigrette qui réveille immédiatement les carottes. Le secret est dans l'huile de sésame torréfié.

Asie

INGRÉDIENTS

☐ sauce soja	2 càs	☐ gingembre frais rape	1 càc
☐ huile de sesame grille, torréfié, foncée	1 càs	☐ gousse d ail, finement hachée	1
☐ huile neutre, tournesol ou pépins de raisin	2 càs	☐ piment en flocons, ou sambal oelek	3/10 càc
☐ vinaigre de riz	1 càs	☐ carottes rapees finement	500 g
☐ jus de citron vert	1 càs	☐ graines de sesame grillees	1 càs
☐ miel, ou sirop d'érable	1 càc	☐ coriandre fraiche ciselee, ou ciboule	2 càs

PRÉPARATION

— Vinaigrette —

1. Dans un saladier, fouetter sauce soja, huile de sesame grille, huile neutre, vinaigre de riz, jus de citron vert, miel, gingembre frais rape, gousse d ail et éventuellement piment en flocons jusqu'à émulsion.

— Mélange et repos —

2. Ajouter carottes rapees finement dans le saladier et bien mélanger pour enrober toutes les carottes.
3. Couvrir et placer au frais. C'est l'étape qui fait toute la différence : les carottes vont s'imprégner du gingembre et du sésame.

— Finition —

4. Juste avant de servir, parsemer de graines de sesame grillees et de coriandre fraiche ciselee. Mélanger délicatement.

****L'huile de sésame torréfié**** (foncée, très parfumée) est non négociable — sans elle on perd l'âme de la recette. Bien la distinguer de l'huile de sésame claire, plus neutre.

****Préparation à l'avance**** : cette salade se bonifie après une nuit au frigo, c'est parfait pour préparer la veille.

****Variante**** : ajouter du daikon râpé ou des cacahuètes concassées au moment de servir.