



# Salade vietnamienne

✂ Pour 4 portions ⌚ Temps de préparation : 30min

## Ingrédients

### • Salade

2 tasses (500 ml) germes de soya

4 carottes épluchées, coupées en julienne ou râpées

⅓ concombre

2 tasses (500 ml) crevettes cuites et décortiquées

1 c. thé (5 ml) sel et poivre

### • Sauce

12 feuilles de menthe ciselées

½ jus de citron

1 gousse d'ail

1 c. thé (5 ml) sucre

7 c. thé (35 ml) saumure de poisson

2 c. thé (10 ml) huile de sésame

## Préparation

### Salade

1 Blanchir les germes de soya, soit en les plongeant pendant 1 min dans l'eau bouillante, soit en les plaçant dans un bol pendant 1 min 30 au four à micro-ondes. Bien égoutter.

2 Saupoudrer de sel (environ ½ c. thé ou 2,5 ml) les carottes afin de les faire dégorger, puis les presser à la main ou au torchon.

3 Couper le morceau de concombre en 2 sur le long puis en fines tranches. Les saupoudrer également de sel (environ ½ c. thé ou 2,5 ml), puis les presser à la main ou au torchon afin de faire sortir l'excédent d'eau.

4 Dans un bol, mélanger les trois légumes, en y ajoutant les crevettes.

### Sauce

*Le charme de la cuisine vietnamienne étant dans l'assaisonnement, ne négligez pas cette seconde partie !*

1 Mélanger tous les ingrédients ensemble et verser sur la salade.

2 Poivrer et bien mélanger.



Chuc An Ngon!  
Bon appétit!



Recette de l'Exploratrice Cécile Clocheret  
À table avec Les Grands Explorateurs Tome 2  
Edition ULYSSE