SALADE DE CHOU ROUGE ET RADIS NOIR À L'ASIATIQUE

INGRÉDIENTS

- 1/4 de chou rouge
- 1/2 radis noir
- 1/2 pomme
- 1 orange non traitée
- Copeaux de comté au lait cru
- Croûtons de pain complet
- Grains de sésame
- Persil
- Sel et poivre
- 1,1/2 c à s de vinaigre de riz
- 2 c à s de mirin (vinaigre de vin doux asiatique)
- 2 c à s d'huile de sésame grillé
- 1 c à s de sauce soja sucrée ; 1 c à s de miel

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS TOTAL :40MN

PRÉPARATION

Émincer le chou rouge très finement au couteau ou à la mandoline.
Saler et laisser dégorger 20 minutes. Rincer et sécher.
Eplucher le radis noir. Le râpe au gros trou sur une râpe.
Préparer le jus d'orange avec une 1/2 orange. Découper l'autre moitié en morceaux.
Laver et couper la pomme en fines tranches ou lamelles.
Préparer la vinaigrette avec l'huile de sésame, la sauce soja, le mirin et le vinaigre de riz, le miel, le jus d'orange et le poivre. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Réserver.
Déposer sur deux assiettes les lamelles de chou rouge, le radis râpé, les lamelles de pommes et des morceaux d'orange.
Saupoudrer de copeaux de fromage, des petits croutons de pain complet, de persil ciselé et de graines de sésame.
Arroser de vinaigrette. Servir sans attendre.