



Recette réalisée par

MAMICHE

Boulangerie de quartier



LE COLESLAW THAÏ

« Ce coleslaw est un classique de Mamiche Traiteur. Avec une touche asiatique : le chou blanc et la carotte, le goût du sésame au yuzu, et le croquant des cacahuètes qui vient sublimer le tout. »

Pour 4 personnes :

400g de carottes râpées
400g de chou blanc râpé

Pour la décoration :

20g de cacahuètes torréfiées
1 botte de coriandre
Sésame torréfié au yuzu

Sauce :

30g de gingembre râpé
2 gousses d'ail
20g de jus de citron vert
20g d'huile de sésame grillé
30g de vinaigre de cidre
18g de miel
24g de fleur de sel
Poivre du moulin

Procédé :

1. Préparer la sauce :

Mixer d'abord l'ail, le gingembre et la fleur de sel ensemble.
Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.

2. Râper les carottes et le chou.

3. Ajouter la sauce et le sésame et bien mélanger. Laisser reposer au moins 30 minutes pour que les crudités s'imbibent bien du goût de la sauce.

4. Dresser dans un joli plat, ajouter du sésame au yuzu, les cacahuètes pour la décoration et enfin la coriandre grossièrement hachée.