

SALADE DE CREVETTES À L'AIGRE DOUCE FACON SAHTEN



Pour 4 personnes

- 200 g de nouilles de riz
- 20 crevettes cuites (j'ai pris un sachet de crevettes)
- 100 g de germes de soja (j'ai pris en boîte mais c'est moins bien que les frais)
- 1/4 de concombre
- 2 carottes
- 6 brins de coriandre (j'ai pris de la coriandre surgelée)
- 2 citrons verts (6 c à soupe de citron vert)
- 2 c à soupe de soja
- 3 c à soupe de ketchup
- 2 c à soupe de noix de cajou (quelques-unes noix pour moi seulement)

Anaïs a préparé la sauce en mélangeant le ketchup le soja et le jus de citron, puis en attente au frais...

On a ensuite ébouillanté les pâtes pendant 5 minutes (pour nous car elles étaient larges) et égoutté...

J'ai râpé la carotte et coupé le concombre en petits dés, puis rincer les germes de soja, je le répète il faut préférer les frais...

Nous avons ensuite mélangé tous les ingrédients sans oublier d'ajouter la coriandre ciselée...

Avec quelques noix de cajou pour la mienne...