

Carottes râpées à la thai

Waiting For The Sun
par Christelle

Préparation : 10 min, attente : 1h

Pour 2 assiettes, il vous faudra :

- 300 g de carottes (2 grosses à peu près)
- 2 bonnes càs de cacahuètes non salées
- 2 càs de feuilles de coriandre fraîche

Assaisonnement :

- 3 càs de vinaigre de riz
- 2 càs de sauce soja salée
- 2 càs de miel
- 1/2 citron vert
- 1 morceau de 2 cm de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 2 càs d'huile de sésame
- 1 pincée de piment doux
- 1 pincée de sel



Préparer la sauce : Éplucher et râper le gingembre et l'ail. Déposer le tout dans un bol. Ajouter les autres ingrédients de l'assaisonnement et bien mélanger.

Éplucher les carottes, et les râper dans un saladier. Ajouter le sauce une heure avant de servir pour bien imbibber les carottes. Ajouter les cacahuètes, la coriandre ciselée, bien mélanger.