

Salade de choucroute exotique

Pour 4 portions :

- 300g de choucroute crue
- 2 carottes
- 1 mangue
- 1 avocat
- 1 cm de racine de gingembre
- Ciboulette et/ou coriandre
- Noix de cajou hachées

Pour la sauce :

- 6 c à s de lait de coco
- 1 c à s de sauce Nuoc mam
- Le jus d'un citron vert
- 2 c à s de sirop d'agave ou de miel d'acacia

Pressez bien la choucroute au-dessus de l'évier pour extraire l'excédent de liquide et mettez-la dans un saladier.

Lavez et pelez les carottes, râpez-les avec une grosse râpe. Versez-la sur la choucroute. Coupez l'avocat et la mangue en petits dés et ajoutez-les également dans le saladier.

Râpez finement le gingembre, ajoutez-le à la salade et mélangez.

Lavez et séchez la ciboulette et la coriandre. Ciselez la ciboulette et concassez grossièrement la coriandre. Versez la moitié des herbes dans la salade et mélangez.

Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients et versez-la dans le saladier. Mélangez bien.

Répartissez la salade dans les assiettes. Parsemez chacune de coriandre, ciboulette et noix de cajou.