



# Salade de carottes à l'asiatique

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

1.200 g de carottes râpées  
5 c. à s. vinaigre de riz  
5 c. à s. huile de sésame  
2,5 c. à s. sucre  
2,5 c. à s. graines sésame  
sel - poivre

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Faites torréfier les graines de sésame dans une poêle antiadhésive en remuant.
- Faites tiédir le vinaigre 10 secondes au micro-ondes. Versez le sucre et faites-le fondre en remuant. Ajoutez l'huile de sésame, une pincée de sel et les carottes. Mélangez bien.
- Répartissez la salade de carottes dans des petits bols et parsemez de graines de sésame.

### Astuce :

Remplacez les carottes par du daikon (1200 g)

ou

un mélange de 600 g de carottes et 600 g de daikon.

Remplacez le sucre par du miel ou du sirop d'agave

Ajoutez un peu de gingembre râpé.