

SALADE THAI

-Un chou Nappa tranché fin (éviter d'utiliser la partie blanche et très épaisse des feuilles)

-Vinaigrette :

2/3 tasse d'huile (canola ou autre)

½ t. de sucre

3 c. à table de sauce soya ou sauce Bragg (section produits naturels)

1/3 t. de vinaigre (le vinaigre de cidre donne un très bon goût à cette salade)

Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le mélange bouillonne. Refroidir.

-Garniture :

2/3 t. de graines de sésame

2/3 t. d'amandes effilées (bâtonnets)

2 paquets de nouilles régulières « Mr. Noodles » (ne pas utiliser le sachet inclus)

1/3 t. de beurre

½ tasse de sucre brun (cassonnade)

Faire fondre le beurre et le sucre dans un poêlon, ajouter noix et nouilles. Bien mélanger. Refroidir et répandre sur la salade.

Pour 8 à 10 personnes

Bon appétit!

Nicole Monchamp