



Salade de chou mariné

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La salade de chou habituellement servie dans les restaurants japonais en France n'est pas japonaise, mais s'apparente plutôt à la cuisine coréenne. Néanmoins, la version proposée ici accompagnera agréablement un repas de sushis ou de brochettes japonaises.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 5 min - Durée: 35 min

Ingrédients

- 250 g de chou blanc émincé finement
- 1/2 cuillère à soupe de graines de sésame noir

Sauce

- 40 g de vinaigre de riz japonais
- 40 g de mirin
- 25 g de mayonnaise japonaise
- 10 g moutarde à l'ancienne
- 3 g de sucre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le vinaigre et le mirin.
2. Dans un saladier, battre ensemble la mayonnaise, la moutarde et le sucre avec un fouet.
3. Verser lentement le mélange de vinaigre et de mirin en continuant à battre pour bien émulsionner la sauce.
4. Disposer le chou par-dessus la sauce et mélanger.
5. Laisser mariner au frais pendant au moins 1/2 heure, en remuant de temps.
6. Parsemer de graines de sésame juste avant de servir.

Remarques ou suggestions

- Si cela est possible, laisser mariner 12 à 24 h en mélangeant de temps en temps, pour que la sauce prenne bien le goût du chou, et que le chou s'attendrisse.
- Voici une version sans ingrédient japonais, bien que moins goûteuse :
 - 45 g de vinaigre de cidre
 - 30 g d'eau

- 20 g de mayonnaise
- 20 g de sucre
- 10 g de moutarde à l'ancienne

Ingrédients originaux

- Vinaigre de riz japonais
- Mirin
- Graines de sésame
- Mayonnaise japonaise (Mayonezu)