

# SALADE DE CHOU À LA VINAIGRETTE JAPONAISE

**Ingrédients pour 4 personnes**

*Un chou pommé bien frais*

*3 c. à soupe de vinaigre de riz*

*2 c. à soupe d'oignon rouge émincé ou d'échalote*

*1 c. à café de sucre brun de canne*

*2 c. à soupe d'huile de sésame*

*2 c. à soupe de graines de sésame*

*quelques pousses d'alfalfa*

*Pincée de sel et poivre moulu et une pointe de piment  
si souhaité*

Commencer d'abord par la vinaigrette japonaise.

Ciseler l'oignon rouge ou l'échalote très finement.

Dans un bol, fouetter le vinaigre de riz, l'oignon rouge ou l'échalote et le sucre brun jusqu'à dissolution complète du sucre.

Verser l'huile de sésame, saler et poivrer.

Vérifier l'assaisonnement et rectifier si besoin.

Laisser la sauce en attente pour préparer le chou.

Détacher les grandes feuilles extérieures du chou et les garder pour la présentation.

Laver les et passer le reste du chou sous l'eau.

Le couper en deux et émincer finement au couteau ou à la mandoline la moitié de chou.

Dresser la salade dans un grand bol chemisé avec les grandes feuilles vertes foncées.

Répartir la sauce et laisser macérer 10 à 15 minutes.

Chauffer à sec dans une poêle les graines de sésame pour les griller sans les brûler.

Parsemer de graines de sésame grillées et de pousses d'alfalfa.

Servir cette salade sans tarder pour que le chou reste croquant.