

Salade à la japonaise

Accord du sommelier



Un vin blanc de Reuilly accompagnera à merveille les entrées épicées.

Servir à 11 - 12°C



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

8-10 feuilles de salade batavia
6 feuilles de salade trévisé
150 g de thon en boîte
100 g de tofu ou 1 ou 2 morceaux de fromage de chèvre frais
1 feuille de nori (algue séchée japonaise)

Pour la sauce :
30 ml de pâte de sésame
40 ml de sauce soja
30 ml de vinaigre de vin rouge
30 ml d'huile de noix

PRÉPARATION

Rendre la salade croquante en la lavant à l'eau froide, puis la couper en petits morceaux.

Égoutter le thon, émietter le tofu ou le fromage de chèvre et le parsemer sur la salade.

Mélanger les ingrédients de la sauce, verser le tout sur la salade.

Découper la nori en petits morceaux et parsemer sur la salade.