



- Nettoyez et coupez :
la sucrine en bandes de 2 à 3 cm,
le chou blanc en fines lamelles,
les champignons en tranches fines (citronnez-les
avec une c. à soupe de jus de citron).
Décortiquez les crevettes (et enlevez les éventuels
boyaux noirs),
râpez les carottes,
émincez finement la ciboule,
effeuillez la coriandre et hachez-la grossièrement.
Mettez tous ces ingrédients au fur et à mesure
dans un grand saladier et ajoutez les pousses de
haricots mungo (rincés et égouttés).
- Dans un bol, mélangez le reste de jus de citron
avec le bouillon de volaille, la sauce soja, une
pincée de piment d'Espelette et une demi-gousse
d'ail finement hachée. Versez sur la salade et
mélangez délicatement. Goûtez et rectifiez
l'assaisonnement si besoin (adaptez en fonction
de vos goûts). Saupoudrez de noix de cajou et
servez aussitôt.



Vous pouvez réserver votre salade 1 à 2h00 au réfrigérateur pour qu'elle développe tous ses arômes, pensez alors à la sortir 30 mn à l'avance et mettez les noix de cajou au dernier moment.
Pour nettoyer les champignons, je me contente souvent (s'ils ne sont pas très sales) de les frotter avec un torchon humide, ou, s'ils ont beaucoup de terre, je les nettoie rapidement sous l'eau avec une éponge propre (avec le côté qui gratte) puis je les sèche dans un torchon. Ne les mettez pas à tremper dans l'eau, ce sont de véritables éponges...
Pour conserver vos champignons, ne les laissez jamais dans un sac en plastique, s'ils ne respirent pas ils prendront "un coup de chaud" qui leur sera fatal...
Mettez-les dans un sachet en papier - ou une boîte hermétique - dans le bac à légumes du réfrigérateur et consommez-les rapidement.

Ingrédients pour 6 pers. :

2 sucres (ou de la laitue iceberg)
1/4 de chou blanc chinois
5 champignons de Paris
1 douzaine de crevettes
2 carottes
2 tiges de ciboule (à défaut)
2 cébettes ou 1 petit oignon nouveau)
1 bouquet de coriandre
1 grosse poignée de pousses de haricots mungo
1 petite poignée de noix de cajou entière
5 c. à soupe de sauce soja sucrée
2 c. à soupe de bouillon de volaille
2 c. à soupe de jus citron vert
1 pincée de piment d'Espelette
1/2 gousse d'ail (mais c'est en option, adaptez en fonction de vos goûts).

Variantes :

Vous pouvez rajouter des pois gourmands crus (ou [blanchis](#) 1 mn) pour plus de croquant.

