

FICHE DE RECETTE

Yamitsuki (Salade de chou japonnaise)

Type de recette	Salade
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGREDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Chou blanc	500	Gr
Ail	3	Gousses
Sucre roux	1	Càc
Huile de sésame torréfiée	2	Càs
Vinaigre de cidre	2	Càs
Pâte de Miso brun	2	Càc
Graines de sésame noir	2	Càs
Sel		
Poivre		
Cerfeuil		

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Ciseler finement le chou blanc (mandoline) et mélanger pour détacher les feuilles
- 2) Dans le bol d'un cutter, placer 3 gousses d'ail, le sucre roux, l'huile de sésame, le vinaigre de cidre, la pâte de miso, le sel et le poivre et mixer 1 à 2 minutes.
- 3) Mélanger la vinaigrette au miso avec le chou blanc, ajouter les graines de sésame et du cerfeuil.
- 4) Rectifier l'assaisonnement si nécessaire



