# Salade croquante à l’**Émietté de Sardine Escale à Shanghaï**





2 personnes 20 min préparation cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte de 80 g** d’Émietté de Sardine Escale à Shanghaï la belle-iloise
**1 poignée** de germes de soja
**1/4** concombre
**1 petite** carotte
**1** oignon nouveau
**1 pincée** de gingembre en poudre
**1 cuillère à café** de miel, de sauce soja et d’huile de sésame
**1 cuillère à soupe** d’huile de tournesol

## Les étapes

1- Cuire le riz blanc, selon les indications du paquet
2- Tremper les germes de soja dans de l’eau froide le temps de préparer la salade
3- Laver soigneusement le concombre, éplucher la carotte, et les râper
4- Laver et ciseler finement la coriandre, ainsi que la salade
5- Laver et émincer la tomate et l’oignon nouveau
6- Dans un bol, verser le miel, la sauce soja et le gingembre et bien mélanger, l’huile de sésame et l’huile de tournesol une à une
7- Verser tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger l’ensemble
8- Ajouter les germes de soja égouttées et servir frais