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