

## Salade de Carottes à l'Asiatique

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	250-300g
- VINAIGRE DE RIZ	2 c à soupe
- HUILE DE SESAME	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- GRAINES DE SÉSAME	1 c à soupe ras
- GRAINES DE LIN	1 c à soupe ras
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Chauffez le vinaigre de riz pendant 10 secondes au micro-onde puis dissolvez-y le sucre semoule. Réservez.
- Faites torréfier les graines à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Râpez les carottes puis ajoutez-y les graines torréfiées, le vinaigre, l'huile, sel et poivre.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

