

ACHARDS DE LEGUMES



Ingrédients ; Pour 8-10 personnes

6 grosses carottes
1 petit chou blanc bien pommé
400 g d'haricots verts (blanchit)
6 grains de poivre (2 c à café moulu)
2 c à café de safran (curcuma)
3 c a café de sel
4 c à soupe d'huile
3 gousses d'ail
Gingembre
Piments (selon goût)
4 c à soupe de vinaigre + jus d'un citron + jus d'une orange
1 oignon émincé (facultatif)

(Selon les goûts, les légumes peuvent être passés légèrement à la poêle)

Préparation :

Détailler en fins bâtonnets (râpe chinoise) les carottes, émincer finement les choux. Enlever le fil des haricots et les couper finement dans le sens de la longueur (râpe). Mettre les légumes ensemble dans le saladier, ajouter safran, sel, gingembre, l'ail et le piment finement hachés. Ajouter l'huile. Finir par le vinaigre, citron, orange et le poivre. Laisser macérer au moins 60 mn avant de servir (meilleur le lendemain)