



Salade de carpaccio de bœuf sauce cacahuète

- 👤 Couverts : 2
- 🕒 Préparation : 20 min
- 🕒 Cuisson : 0 min

Ingrédients :

- 200g de haricots verts équeutés
- 200g de carpaccio de bœuf
- 50g de roquette
- 1 petit oignon rouge
- 50g de parmesan
- 2 c. à s. d'éclats de cacahuètes

Sauce à la pâte de cacahuète :

- 3 c. à s. de pâte de cacahuète
- 2 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- 500ml d'eau chaude

Recette :

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les haricots verts pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore croquants. Égouttez-les puis plongez-les immédiatement dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson et conserver leur couleur verte vive.

Dans un bol, mélangez la *pâte de cacahuète*, la sauce soja, le miel, le vinaigre de riz ou le jus de citron, l'huile de sésame, l'ail haché et la sauce sriracha.

Ajoutez progressivement l'eau chaude, en remuant jusqu'à obtenir une consistance lisse et légèrement fluide. Ajustez la quantité d'eau selon la consistance souhaitée pour la sauce. Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Laissez refroidir la sauce.

Disposez dans une assiette les haricots verts cuits puis ajoutez la roquette ou les jeunes pousses de salade.

Ajoutez les fines tranches d'oignon rouge, les copeaux de parmesan, et saupoudrez d'*éclats de cacahuètes* pour un croquant supplémentaire.

Ajoutez enfin les tranches de carpaccio joliment sur la salade.

Versez la sauce à la *pâte de cacahuète* par-dessus la salade.