

Salade de nouilles et de salades variées

Pour deux personnes

Un sachet de salade « 5 saveurs mélange tendre » de Bonduelle

150 g de restes de rosbif cuit

160 g de nouilles soba au thé (épicerie asiatiques)

Pour la vinaigrette

3 cuillerées d'huile d'arachide

une ciboule (épicerie asiatiques) ou un petit oignon frais

1 cuillerée à soupe de vinaigre aux fruits de la passion

2 lamelles de citronnelle fraîche

20 g de mangue fraîche ou surgelée

1 fruit de la passion

J'ai imaginé cette salade comme un plat complet de nouilles asiatiques. Je m'attaque en premier à la préparation de la vinaigrette en mixant la mangue avec l'huile d'arachide. Je verse le vinaigre aux fruits de la passion et je mélange bien. J'émince très finement la ciboule (ou l'oignon frais) et je l'incorpore à la vinaigrette avec les lamelles de citronnelle fraîche et la pulpe du fruit de la passion. J'assaisonne de sel et de poivre et je réserve au frais (c'est encore meilleur si cette préparation est réalisée la veille). Je plonge les fines nouilles soba deux minutes dans de l'eau bouillante salée puis je les égoutte et les plonge aussitôt dans de l'eau glacée pour éviter qu'elles ne collent. Je les laisse égoutter le temps de trancher très finement le rosbif en fines allumettes. Je répartie le contenu du sachet de salade (qui compte aussi des filaments de betterave, de carotte et de céleri rave ainsi que des grains de maïs) dans deux saladiers individuels ou deux assiettes évasées. J'incorpore le rosbif et les nouilles, j'arrose de vinaigrette passion et je mélange longuement pour bien enrober tous les ingrédients.

