

Salade Gado-Gado (Salade composé de légumes blanchies et vinaigrette aux arachides) |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

La salade niçoise de l'Indonésie. Des légumes blanchis selon la saison, des oeufs durs et une vinaigrette à base d'arachides.

Ingrédients

Vinaigrette Gado Gado

- 50 Gr Beurre d'arachide
- 15 Gr Vinaigre de riz
- 25 Gr Lait de coco
- 15 Ml Jus de lime
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de lime
- 50 Gr Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 15 Gr Kecap manis

Ingrédients Gado Gado

- 150 Gr Tofu ferme
- 150 Gr Concombre anglais
- 150 Gr Tomates italiennes
- 150 Gr Pommes de terre ratte
- 150 Gr Carotte
- 12 Unité(s) Oeuf entier
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 75 Gr Arachides
- 200 Gr Haricots verts

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Vinaigrette Gado Gado

Combinez tous les ingrédients dans un blender et tournez jusqu'à temps que ce soit bien lisse. Assaisonnez au goût et mettre de côté.

La salade gado Gado

Faites partir un chaudron d'eau bouillante sallée.

Coupez les pommes de terre rattes en quartiers, mettez les dans un chaudron d'eau froide et cuire à feu moyen-haut jusqu'à temps qu'elles soient cuites.

Coupez l'oignon vert en bisaux et cisselez la coriandre fraîche. Concassez les arachides. Mettre de côté.

Équeutez les haricots verts et les couper en tronçons. Coupez le concombre en rondelles. Enlevez les pepins des tomates et les couper en macédoine. Pelez et coupez les carottes en rondelles. Coupez le tofu en bâtonnets.

Dans le chaudron d'eau bouillante, faites blanchir individuellement les carottes et les haricots verts. Une fois cuit, faites couler sous l'eau froide (glacée idéalement).

Faites cuire ensuite les oeufs pour 9 minutes, ensuite passez sous l'eau froide et les peler. Coupez les oeufs en quartiers et mettez de côté.

Dans un cul de poule, combinez les pommes de terre, haricots verts, le tofu, les tomates et les carottes. Arrosez avec la vinaigrette et goûtez pour décider si il manque de vinaigrette.

Mettez la salade dans le fond de chaque bol et garnissez avec les herbes fraîches, les quartiers d'oeufs et les arachides. Ajoutez un filet de vinaigrette sur le dessus et bon appétit!

Bon appétit!