

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PÂTES FROIDES À LA THAÏ



1 oignon vert ciselé

3 c. à table de sauce soya "KIKKOMAN"

3 c. à table de vinaigre de riz

1 c. à table d'eau

½ c. à thé de sucre

1 c. à thé de gingembre frais râpé

4 c. à thé d'huile d'olive ou de canola

4 c. à thé d'huile de sésame

Graines de sésame (facultatif)

Poivre au goût

Mélanger tous les ingrédients et verser sur une pâte cuite et refroidie de votre choix.

Vous pouvez mettre la vinaigrette 1 heure à l'avance et comme toujours, vaut mieux en rajouter à la fin que de noyer la pâte.

Les pâtes de blé se marient très bien avec cette vinaigrette. Moi j'aime bien les spaghettis de blé coupés en deux avant cuisson.

Laisser ensuite travailler votre imagination pour les garnitures et décorations. (Crevette, poulet, légumes, graines de sésame, noix ou arachides etc...)

Ce plat servi en buffet ou comme accompagnement laisse toujours une bonne impression.

Un autre truc pour les graine de sésame, tout simplement étendre sur une assiette en mince couche et mettre 2 min au micro-onde. Elles seront plus craquantes et vous mettez juste au moment de servir.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM