

Germes de soja en vinaigrette japonaise

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300 grammes de germes de soja
- grains de sésames

Sauce :

- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- ½ cuillère à soupe de sucre

Préparation

- blanchir (ébouillanter) les germes de soja pendant une minute
- égoutter les germes de soja et les plonger dans de l'eau froide
- égoutter de nouveau et presser dans les mains
- mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un bol
- mettre la sauce sur les germes de soja et parsemer de grains de sésames écrasés

Révision #1

Créé 27 janvier 2020 17:17:05 par Luc

Mis à jour 27 janvier 2020 17:20:17 par Luc