

# Salade de nouilles aux carottes

2 petits nids de nouilles  
sèches aux œufs,  
3 carottes,  
1 échalote longue,  
1 beau bouquet  
de coriandre,  
huile de sésame,  
jus de citron,  
nuoc-mâm,  
sauce de soja claire.



Eplucher les carottes et les laver. Avec un économe, prélever des bandes fines sur la longueur de la carotte. Cuire à la vapeur environ 5 minutes. Elles doivent rester fermes. Cuire les nouilles le temps indiqué sur le sachet. Egoutter et déposer dans un saladier. Arroser avec un filet d'huile neutre pour éviter qu'elles ne collent. Eventuellement les couper un peu.

Ajouter les carottes avec les pâtes et la coriandre et l'échalote hachée. Arroser avec 2 c. à soupe de sauce de soja, 2 c. à soupe de nuoc-mâm, un peu de jus de citron et 1 c. à soupe d'huile de sésame. Bien mélanger et servir à température ambiante.