

## **Salade chinoise au crabe**



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 10 minutes environ**

- **100 g de nouilles de riz**
- **100 g de crabe**
- **100 g de carottes râpées**
- **150 g de germes de soja**
- **30 g de champignons noirs séchés**
- **Quelques feuilles de scarole ou de laitue**

**Sauce :**

- **2 c à soupe de sauce soja**
- **2 c à soupe de vinaigre blanc**
- **1/2 c à café de sucre**
- **2 c à soupe d'huile**
- **Sel**
- **Poivre**
- **Coriandre ciselée**

Réhydratez les champignons noirs dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes.

Ébouillantez les nouilles pendant 5 minutes. *Rapide, je fais chauffer de l'eau dans ma bouilloire et je la verse ensuite dans un saladier contenant les nouilles puis je couvre.*

Ébouillantez les germes de soja pendant 2 minutes.

Dans un saladier, mélangez les nouilles avec les carottes râpées, les germes de soja, le crabe, les champignons noirs et les feuilles de salade coupées finement.

Préparez la sauce en mélangeant la sauce soja, le vinaigre blanc, le sel, le poivre, le sucre, l'huile et enfin la coriandre ciselée.

Versez sur la salade et mélangez délicatement.

Laissez reposer au frais jusqu'au moment de servir.