

# Salade de carottes, maïs et lentilles corail aux saveurs asiatiques



## *Ingrédients : pour 6/7 personnes*

- 5 carottes - 570 g
- 50 g lentilles corail sèches
- 1 boîte de miettes de crabe - 170 g
- 1 petite boîte de maïs - 150 g
- Cacahuètes non salées
- 1 c. à c. de paprika
- 1/2 c. à c. de gingembre
- 1 pincée de piment fort
- Graines de sésame
- Sel & poivre

## *Les étapes*

Rincer les lentilles et les faire cuire 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante non salée.  
Bien les égoutter et réserver.

Réaliser la vinaigrette. Réserver.

Peler et râper les carottes.

Les mettre dans un saladier.

Ajouter les lentilles corail, la boîte de miettes de crabe et de maïs égoutté.

Saupoudrer de paprika, de gingembre et de piment fort.

Verser la vinaigrette et mélanger bien.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Réserver au frais jusqu'au moment de déguster.

Au moment de servir, saupoudrer chaque assiette de cacahuètes concassées et de graines de sésame.

Source : [Salade de carottes, maïs et lentilles corail aux saveurs asiatiques | ça ne sent pas un peu le brûlé là ? \(canesentpasunpeulebrulela.fr\)](http://canesentpasunpeulebrulela.fr)