



**Ingrédients :**

- 1/2 tasse de lentilles rafraîchie et frites
- 1/2 tasse de haricots de Lima rafraîchies et frites
- 2 c. à café de bicarbonate de soude
- 2 jus de citron
- 5cm de gingembre frais, pelé et coupé en julienne
- 2 c. à café de graines de sésame, grillées
- 2 c. à soupe de cacahuètes salées et grillées à sec, concassé
- 1/2 chou chinois émincé
- 1/2 oignon moyen, tranché mince
- 1/2 piment serrano, égrainé et coupé en dés
- 1 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- Sel et poivre au goût

**Préparation :**

Faire tremper toute une nuit les haricots de Lima et les lentilles dans deux bols séparés rempli d'eau avec une cuillère à café de bicarbonate de soude dans chaque bols.

Placer le gingembre en julienne et le jus de citron dans un bocal et réfrigérer pendant au moins 12 heures.

Le lendemain, égoutter et sécher soigneusement les haricots de Lima et les lentilles.

Faire chauffer l'huile dans une casserole et frire les haricots et les lentilles séparément jusqu'à ce qu'il soit d'un brun doré. Égoutter les et réserver. Dans un saladier, mélanger le chou, l'oignon, le poivre, les graines de sésame, les arachides, l'huile de poisson, l'huile d'arachide, le gingembre mariné, jus de citron, le sel, le poivre et 1/2 tasse de chacun des lentilles et les haricots de Lima. Remuer jusqu'à un mélange homogène. Goûter et ajouter de l'huile et la sauce si nécessaire. Laisser reposer pendant environ 5-10 minutes et servir.

---

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés