

Salade mexicaine de la rue



- 1/4 de chou blanc (et 1/4 de chou rouge si on veut)
- une dizaine de radis
- 2 carottes
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 2 piments verts (japalenos si vous en trouvez)
- 1 oignon rouge
- Huile d'olive extra vierge
- 2 citrons verts
- Sel de mer

Préparez les légumes: lavez et équeutez les radis, épluchez les carottes, retirez le trognon du chou, retirez le pédoncule et les graines des piments.

Râpez au robot le chou et les carottes, et émincez très finement l'oignon rouge et les radis. Vous pouvez aussi râper tous les légumes.

Hachez au couteau les piments verts et la coriandre (y compris les tiges) en gardant la moitié des feuilles entières.

Mélangez tous les légumes (sauf le chou rouge), arrosez d'huile d'olive extra vierge. Ajoutez presque tout le jus de citron vert. Mélangez bien et goûtez. Ajustez l'assaisonnement à votre goût: plus de coriandre pour le parfum, de citron pour l'acidité, de piquant avec du piment... Arrêtez quand la saveur vous plaît.

Si vous mettez du chou rouge, incorporez-le en dernier, au moment de servir, pour éviter qu'il ne colore le tout en violet.