## Salade de carotte et betterave, zeste d'orange et huile de noisette



## Pour 2 personnes

- 4 petites carottes
- 1 betterave crue
- le zeste de la moitié d'une orange
- quelques noix
- une pincée de sésame
- 1,5 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 1,5 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre
- Baies de Sichuan

## **Préparation**

Éplucher les carottes et la betterave puis les râper.

Concassez grossièrement les noix, ajouter-les aux légumes. Râper le zeste de la moitié d'une orange directement dans la salade.

Préparer une petite vinaigrette à l'aide de l'huile de noisette, la moutarde à l'ancienne, l'huile de soja et la pincée de sésame.

Saler et poivrer à votre convenance. Rajouter deux petits tours de moulin garni de baies de Sichuan pour le côté un peu citronné de cette épice qui nous vient de Chine.

Bien mélanger le tout.