

*Salade de carottes- daikon*  
(radis blanc)

**Ingredients pour 10 pers**

600 g de carottes  
600 g radis blanc  
4 cs mirin (*vinaigre de riz-sucré*)  
4 cs graines de sésame (*ou gomasio*)

**Preparation**

Laver et râper les légumes.  
Mélanger le mirin et l'huile de sésame grillées et incorporer ans le mélange de légumes  
Parsemez avec des graine de sésame ou du gomasio



*Salade de carottes- orange*



**Ingredients pour 10 pers**

1000 g de carottes  
5 oranges (ou clémentines)  
2,5 citrons  
2,5 cs d'eau de fleur d'oranger  
2.5 filets d'huile d'olive (*ou mirin*)  
brin de coriandre (*facultatif*)

**Preparation**

Laver et râper les carottes.  
A l'aide d'un couteau bien aiguisé, peler à vif une des deux oranges (*en enlevant toute la peau blanche*), Couper l'orange soit en tranches fines, soit en quartiers en enlevant toutes les membranes .  
Dans un petit bol, mélanger le jus des autre oranges et celui des citrons, ainsi que la fleur d'oranger, une pincée de sel, et une cuillerée d'huile d'olive (*mirin*).  
Verser sur le mélange carottes-oranges et bien remuer.  
Parsemer éventuellement de coriandre ciselée.