

## Salade Rock'N'Raw

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 gr carottes
- 250 gr de radis
- 140 gr de courgettes
- 16 gr de coriandre fraîche
- 16 gr de persil plat frais
- 16 gr de menthe fraîche
- 3 cs d'huile d'olive (4 cL)
- Le jus d'1 citron
- 3 cs de vinaigre de Xérès (4 cL)
- 1 cs de sucre (16 gr)
- 1/2 cc de sel (2 gr)
- 3 pincées de poivre (1,2 gr)

\* cc = cuillère à café

\* cs = cuillère à soupe

### Préparation :

1. Passer les courgettes et les carottes à la râpe large.
2. Couper les radis en lamelles.
3. Mettre l'huile d'olive, le citron, le vinaigre, le sucre et le sel dans une casserole et faire chauffer à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.
4. Verser la sauce sur les légumes.
5. Laisser macérer 1/2 heure puis rajouter les herbes et mélanger le tout.