



Recette

Salade de concombres à l'asiatique

Frais, croquant et épicé: le meilleur des concombres

20 Min.

Temps de préparation



20 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

MENGENANGABEN

- 1 kg de concombres, épluchés, coupés en deux dans le sens de la longueur, égrenés, en rondelles de 5mm
- 1 oignon rouge, en fines rondelles **De saison**
- 2 gousses d'ail, en fines rondelles
- 4 cs de vinaigre de riz
- 1 cs de sucre brut
- 4 cs de sauce de poisson ou de sauce de soja
- 1 citron, uniquement le jus
- 2 piments rouges, égrenés, finement coupés
- 50 g de cacahuètes salées, grillées, hachées grossièrement
- 1 bouquet de coriandre ou de persil plat, effeuillé

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Mettre les concombres, les oignons et l'ail dans un saladier. Mélanger le vinaigre de riz et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissout. Ajouter la sauce de poisson ou de soja, le jus de citron et les piments, mélanger, recouvrir et laisser infuser pendant env. 30 minutes.

Dresser la salade sur l'assiette et garnir avec les cacahuètes et la coriandre.