

Salade de concombre façon chinoise

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 2 personnes

Préparation: 10 minutes Repos: 1h

Cette recette à base de concombre est très populaire en Chine. Si vous avez déjà fait un voyage vers Pékin, vous aurez peut être goûté cette salade dans l'un des innombrables boui boui. Si ce n'est pas le cas je vous conseille vivement de l'essayer. Très rafraichissante elle accompagnera à merveille vos grillades.



Les ingrédients:

- 1 concombre
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 grains d'ail
- Du piment de cayenne en poudre
- 1 cuillère à café de sucre (facultatif)

Comment faire:



1) Je commence par peler l'ail et le concombre. -



2) Ensuite je coupe les deux grains d'ail en petits morceaux. Puis je découpe en morceaux assez grossiers le concombre. -



3) Je prépare la sauce, j'y met donc: - 1 cuillère à soupe d'huile de sésame - 2 cuillères à soupe de sauce soja - 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz - 1 cuillère à café de poudres de piment de Cayenne (à doser selon votre gout) - 1 cuillère à café de sucre (facultatif) Ensuite y a plus qu'à mettre au réfrigérateur pendant une petite heure avant de servir. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !