

Salade de concombre à la japonaise



INGREDIENTS

- 2 concombres
- 1 c. soupe de graines de sésame grillées
- 2 c. soupe de vinaigre de riz
- 1 c. soupe de sauce soja
- 1 c. café d'huile de sésame
- 1 pincée de sel
- 1 c. soupe de miel (optionnel)

Étape 1

Laver les concombres et les couper en fines rondelles (idéalement à la mandoline). Les mettre dans un saladier avec une pincée de sel, mélanger et laisser dégorger 5-10 minutes. Ensuite, presser légèrement les tranches pour retirer l'excès d'eau.

Étape 2

Dans un petit bol, mélanger le vinaigre de riz, la sauce soja, l'huile de sésame et le miel si souhaité.

Étape 3

Ajouter les concombres égouttés dans le bol avec l'assaisonnement. Bien mélanger et parsemer de graines de sésame grillées.

Étape 4

Laisser reposer 10 minutes au frais de servir pour encore plus de saveur.