

Concombres à la japonaise

(Pour +/-4 personnes)

Couper le concombre en lamelles avec un économe, les faire dégorger légèrement avec du sel durant 30 minutes. Extraire l'eau.

Sauce :

3 cuillères de vinaigre de riz

3 cuillères de Shoyu doux

1 cuillère de Mirin (vin de riz japonais légèrement sucré, équilibre la sauce soja)

3 cuillères d'huile de sésame

1 pincée de piment

1 gousse d'ail écrasée.

Mélanger le tout et mettre les concombres en marinade 1 h avant de servir.

Bon appétit !