

SALADE JAPONAISE AUX CONCOMBRES

4 portions

v1

INGRÉDIENTS

- 2 concombres moyens
- 8 à 10 gros radis
- 3 c. à table de vinaigre de riz
- 1 c. à thé de sucre
- ¼ c. à thé de sel
- 2 c. à table de graines de sésame grillées



INSTRUCTIONS

- Si vous n'avez pas déjà grillé des graines de sésame, en faire griller 1 ½ tasse à sec dans un chaudron de 5 litres en fonte émaillée pendant 12 minutes, en brassant constamment avec une cuiller ou une spatule en bois. Le rond du poêle doit être à feu doux-moyen, assez chaud pour griller mais pas trop pour que les graines éclatent et soient projetées partout.
- Bien laver les concombres et les radis. Enlever les pépins des concombres en les ouvrant en deux sur la longueur et en grattant avec une cuiller à soupe. Couper à la mandoline les concombres et les radis, à l'épaisseur la plus fine. Attention pour ne pas vous couper. Recouper les tranches obtenues au couteau.
- Préparer la vinaigrette dans un petit bol en mélangeant le vinaigre, le sucre et le sel.
- En arroser la salade et ajouter les graines de sésame grillées. Bien brasser et savourez.