



Salade de concombre au wakame

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Salade de concombre au wakame

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 2 petits concombres
- 2 cuillères à soupe de wakame en paillettes

Sauce

- 2 à 4 cm de gingembre frais
 - 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
 - 1 cuillère à soupe de sauce soja
 - 1 cuillère à soupe de sucre
-

Préparation

1. Disposer le wakame dans un grand bol, le recouvrir largement d'eau et le laisser tremper 4 à 6 minutes.
2. Rincer et éplucher le concombre en laissant des bandes vertes.
3. Le couper en deux dans le sens de la longueur, puis encore en deux. Couper chaque quart de concombre en biais, en tranches d'un demi-centimètre et disposer dans un plat.
4. Peler et hacher le gingembre.
5. Mélanger dans un bol le gingembre, le vinaigre, la sauce soja et le sucre.
6. Egoutter le wakame et le presser pour en retirer le maximum d'eau.
7. L'ajouter au concombre et mélanger.
8. Verser la sauce par dessus juste avant de servir.

Publié par Lucullent le 20 octobre 2009. Dernière modification le 18 octobre 2012.