



Sauce au concombre

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

Sauce au concombre

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 12 heures

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz blanc (ou d'alcool)
 - 1 cuillère à café de sucre
 - 1/4 de concombre
 - 2 échalotes ou équivalent en oignon rouge
 - 1/2 cuillère à café de purée de piment
-

Préparation

1. Éplucher, épépiner et couper le concombre en petits morceaux.
2. Éplucher et hacher grossièrement les échalotes.
3. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et laisser mariner une nuit.

Publié par Lucullent le 3 septembre 2010. Dernière modification le 9 octobre 2012.