

Légumes variés

Tsukemono de légumes



12h20 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

51

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Tsukemono de légumes

200 g **Céleri-Branche**
200 g **Carotte(s)**
200 g **Concombre**
1 **Asperge(s) blanche(s)**
1 **Oignon(s)**
300 g **Son de riz**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher tous les légumes : éplucher l'asperge à l'aide d'un économètre, la couper en deux dans la longueur, réserver dans le saladier.
- 2 Couper le céleri en deux dans la longueur. Garder la base des tiges et les tailler en gros bâtonnets.
- 3 Couper le concombre en deux, l'éplucher puis couper chaque moitié en quatre tronçons.
- 4 Couper la carotte en deux, puis chaque moitié en gros bâtonnets sans l'éplucher.
- 5 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau émincer, puis le couper en huit.
- 6 Verser le son de riz dans un saladier. Verser de l'eau et mélanger pour obtenir une pâte.
- 7 Ajouter les légumes dans le saladier et mélanger de nouveau. Recouvrir le saladier de film alimentaire, laisser reposer pendant une nuit au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les légumes du réfrigérateur puis ôter le film

alimentaire. Rincer les légumes dans un saladier d'eau.

- 2 Découper les légumes en petits bâtonnets, les dresser en formant une montagne dans un bol à l'aide de baguettes. Servir aussitôt.