



Salades

# Salade asiatique au concombre



**45 min** **15 min** **0** **30 min** **63**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Peler puis râper le gingembre à l'aide d'une râpe.
- 2 Mettre le vinaigre de riz, le gingembre râpé, le sucre, les flocons de piment rouge et le sel dans un saladier.
- 3 Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une vinaigrette onctueuse.

## Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Peler partiellement le concombre à l'aide de l'économiseur en enlevant une bande sur deux.
- 2 Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur puis couper de fines tranches à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Rincer puis égoutter les pousses de soja.
- 4 Mélanger le concombre, les pousses de soja et la vinaigrette dans un saladier à l'aide d'une cuillère à soupe puis remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 5 Réfrigérer pendant 30 minutes pour permettre aux saveurs de bien se diffuser.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la vinaigrette

2 c. à café **Racine de gingembre**  
6 c. à soupe **Vinaigre de riz**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
0.5 c. à café **Flocons de piment rouge**  
0.5 c. à café **Sel**

### Ingrédients pour la salade

2 **Concombre**  
225 g **Pousses de soja**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Flocons de piment rouge**

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Placer la salade dans une assiette puis la saupoudrer de flocons de piment rouge et servir immédiatement.