



Salade de concombre au Nuoc Mâm

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

Entre légumes et condiment, cette salade toute simple peut accompagner quasiment tous les plats de la cuisine asiatique auxquels elle apporte couleur, croquant et acidité.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Durée: 40 min

Ingrédients

- 1 concombre
- 4 cuillères à soupe de sauce au Nuoc Mâm

Recette liée

- [Sauce au Nuoc Mâm](#)

Préparation

1. Rincer et éplucher le concombre en laissant des bandes vertes.
2. Le trancher finement avec un couteau ou une mandoline.
3. Disposer les tranches dans un bol.
4. Arroser de 3 cuillères à soupe de sauce au Nuoc Mâm.
5. Couvrir et laisser mariner au moins une demi-heure en mélangeant de temps en temps.
6. Juste avant de servir, écouter les concombres, arroser d'une cuillère à soupe de sauce au Nuoc Mâm et mélanger une dernière fois.

Remarques ou suggestions

- Une partie de la peau étant conservée, choisir de préférence un concombre issu de l'agriculture biologique. Dans ce cas, on peut aussi ne pas l'éplucher du tout.