



Sauce au concombre

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

Une sauce-condiment de la cuisine thaïlandaise, à la fois fraîche, croquante, acidulée et pimentée.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Durée: 12 h

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/4 de concombre
- 2 échalotes ou équivalent en oignon rouge
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek

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.

Remarques ou suggestions

- Dans cette recette, le vinaigre de vin blanc remplace le vinaigre de riz blanc thaïlandais difficile à trouver.

Ingrédient original

- Sambal oelek