



Salade japonaise aux concombres

Ingrédients:

2 - 3 concombres

60 ml (¼ tasse) de vinaigre de riz assaisonné

5 ml (1 c. À thé) de sucre

1,25 ml (¼ c. À thé) de sel

30 ml (2 c. À soupe) de graines de sésame, grillées

Instructions:

Peler les concombres en lamelles. Couper les concombres en deux sur la longueur, gratter les graines. Trancher finement les concombres. Mettez une double couche de papier absorbant, pressez doucement l'excès d'humidité. Mélanger le vinaigre, le sucre et le sel dans un bol moyen en remuant pour dissoudre. Incorporer les concombres et les graines de sésame.

Servir immédiatement.

Les fleurs de bourrache comestibles font une belle garniture et elles complètent la saveur du concombre.

Source : <https://www.westcoastseeds.com/blogs/garden-wisdom/>