# test Salade de concombre au sésame

- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 30 ml (2 c. à soupe) d’huile végétale
- 15 ml (1 c. à soupe) d’huile de sésame grillé
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame grillées
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) de flocons de piment broyé
- 2 concombres anglais

préparation

Dans un grand bol, mélanger au fouet tous les ingrédients, sauf les concombres. Saler et poivrer.
À l’aide d’un coupe-spirales, tailler les concombres en rubans, puis les couper en cinq de manière à les raccourcir.
Au moment de servir, ajouter les concombres à la vinaigrette et bien mélanger. Servir aussitôt.
Délicieux avec du tofu, un poisson grillé ou des brochettes satay.

---

Revision #1
Created 2023-06-14 20:34:01 UTC by ChefErable05
Updated 2023-06-14 20:37:14 UTC by ChefErable05