



### Ribambelle de concombres à la thai

Inspiration mon ami d'enfance Olivier H. qui visiblement a hérité des talents de sa mère

Ingrédients et  
préparation  
(4 portions)

#### Ingrédients :

- 1 concombre découpé en longues et fines tranches (à la mandoline)
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de sirop d'érable (ou sucre brun/complet)
- 1 càs de vinaigre de riz ou de kombucha
- 2 càs de shoyu ou tamari
- Quelques branches de coriandre frais ciselées
- Des grains de sésame ou gomasio, des algues (pour la déco)

#### Préparation :

- Détailler le concombre en longues fines tranches et le laisser mariner dans les ingrédients ci-dessus pendant 2 heures environ
- Servir en ajoutant des algues pour décorer