



### 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)	<p><b>Ingrediénts :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 concombre découpé en longues et fines tranches (à la mandoline)</li> <li>▪ 2 cùs d'huile d'olive</li> <li>▪ 1 cùs de sirop d'érable (ou sucre brun/complet)</li> <li>▪ 1 cùs de vinaigre de riz ou de kombucha</li> <li>▪ 2 cùs de shoyu ou tamari</li> <li>▪ Quelques branches de coriandre frais ciselées</li> <li>▪ Des grains de sésame ou gomasio, des algues (pour la déco)</li> </ul> <p><b>Préparation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Détailier le concombre en longues fines tranches et le laisser mariner dans les ingrédients ci-dessus pendant 2 heures environ</li> <li>▪ Servir en ajoutant des algues pour décorer</li> </ul>
---	--