

Concombre sauce sésame



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

🚫 soja 🌱 sésame

Version domestique du pai huang gua chinois : concombre écrasé au plat de couteau pour libérer ses sucres, mariné quelques minutes dans une sauce sésame, ail, vinaigre noir et sauce soja.

Accompagnement asiatique express (10 min), croquant et rafraîchissant, parfait avec des bao vapeur, des dumplings ou un riz nature.

asiatique / chinoise

INGRÉDIENTS

□ concombre, libanais ou hollandais de préférence — moins aqueux	2	□ sucre, facultatif, équilibre l'acide	1 càc
□ gros sel	1 càc	□ ail, gousses pressées finement	2
□ sauce soja	1 càs	□ huile pimentée	1 càc
□ vinaigre noir de Chinkiang, ou vinaigre de riz à défaut	2 càs	□ graines de sésame grille	1 càs
□ huile de sésame grille	1 càs	□ coriandre fraîche, quelques feuilles, facultatif	

PRÉPARATION

— Préparation du concombre —

1. Laver *concombre*, couper les deux extrémités. Poser à plat sur la planche et écraser d'un coup sec avec le plat d'un gros *couteau* ou le fond d'une *casserole* — la peau craque et la chair éclate.
2. Couper en tronçons irréguliers de 3-4 cm. Les faces déchirées absorbent mieux la sauce que des tranches nettes.
3. Saler avec *gros sel*, mélanger, laisser dégorger 15 minutes dans une passoire au-dessus d'un saladier. Rincer rapidement, presser légèrement dans un torchon.

— Sauce —

4. Dans un petit bol, mélanger *sauce soja*, *vinaigre noir de Chinkiang*, *huile de sésame grille*, *sucre*, *ail* et *huile pimentée* (facultative, type la-yu ou huile aux piments du Sichuan).

— Service —

5. Verser la sauce sur le concombre, mélanger pour bien enrober. Parsemer de *graines de sésame grille* et *coriandre fraîche*.
6. Servir immédiatement ou laisser reposer 10 min au frais — les deux marchent.

Variante plus piquante : ajouter 1 cac de pâte de piment chinois doubanjiang.

Variante plus citronnée : remplacer la moitié du vinaigre par du jus de citron vert.

Variante cacahuète : ajouter 1 cas de cacahuètes torréfiées concassées au moment de servir.

Conservation : 24 h au réfrigérateur, mais le concombre ramollit. À préparer le jour même.

rapide