

# Soupe de concombres aux champignons noirs



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m

🌱 soja

*Concombres râpés et champignons noirs marinés au tamari, relevés au piment de Cayenne et décorés de coriandre. Crue, fraîche et sans cuisson.*

Asie

## INGRÉDIENTS

|                                     |       |                                            |            |
|-------------------------------------|-------|--------------------------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> concombres | 750 g | <input type="checkbox"/> coriandre fraîche | 4 branches |
| <input type="checkbox"/> sel        | 1 càc | <input type="checkbox"/> piment de Cayenne | 1 pincée   |
| <input type="checkbox"/> tamari     | 2 càs |                                            |            |

## PRÉPARATION

À l'avance, faire tremper les @champignons noirs séchés{6%g} pendant ~{180%minutes}.

1. Éplucher les *concombres*, les râper et ajouter le *sel*. Laisser dégorger 30 minutes.
2. Couper les champignons noirs réhydratés en deux puis en fines lamelles. Les laisser mariner dans le *tamari* 30 minutes.
3. Tailler les feuilles de *coriandre fraîche* en lanières. Mélanger concombres et champignons, saupoudrer de *piment de Cayenne* et décorer de coriandre.