

Portion : 6



## **Salade concombres thaï**

### **Ingrédients**

- 2 concombres anglais pelés
- 3 échalotes
- 1/3 tasse de vinaigre de riz
- 2 c. à table de sucre
- 1/2 c. à thé d'huile de sésame
- Une pincée de flocons de piment séché
- 1/2 c. à thé de sel

### **Marche à suivre :**

1. Couper les concombres à la mandoline ou en fines tranches.
2. Couper les échalotes en rondelles.
3. Mélanger tous les autres ingrédients ensemble. Verser sur les concombres et échalotes.
4. Bien mélanger. Ajouter des arachides au goût.