



Entrées froides aux légumes

Carpaccio de concombres



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

25

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio

1 **Concombre**

1 c. à soupe **Cerfeuil**

Ingrédients pour la sauce

40 g **Gingembre frais**

2 c. à soupe **Sauce soja**

1 c. à soupe **Huile de
sésame**

Étape 1

Préparation du carpaccio

- 1 Peler le concombre avec un économe. Avec une mandoline, le détailler en tranches de 2 ou 3 millimètres d'épaisseur. Disposer les tranches obtenues dans un grand plat en les faisant se chevaucher.
- 2 Peler le gingembre et le râper finement.
- 3 Dans un bol, mélanger le gingembre râpé, la sauce soja et l'huile de sésame.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la sauce sur les rondelles de concombre.
- 2 Ciseler le cerfeuil et parsemer le plat. Servir frais.