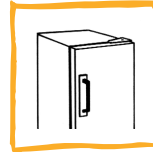


10



7

Concombres à la romaine

Ingrédients

- 2 concombres
- 1 cuillère à café de miel liquide
- Un bouquet de menthe fraîche
- 4 cuillères à soupe de nuoc-mam
- 1 à 2 cuillères à soupe de vinaigre
- poivre

Matériel

- 1 saladier
- 1 cuillère à soupe
- 1 couteau éplucheur
- 1 couteau à découper
- 1 planche à découper

Technique

- Mélanger la sauce nuoc-mam, le vinaigre, le miel.
- Hacher finement la menthe et l'ajouter à la sauce.

- Éplucher et couper en rondelles les concombres.
- Les mélanger à la sauce.

Truc du chef

- Le miel peut se réchauffer légèrement pour mieux se mélanger.
- La menthe fraîche peut être remplacée par de la menthe déshydratée.

