

## SALADE DE CONCOMBRES THAÏ au gingembre et coco

### Ingrédients

- 4 grands [concombres](#)
- 30 feuilles de coriandre fraîche
- 20 feuilles de [menthe](#) fraîche
- 4 cm de racine de [gingembre](#) frais (épluché et coupé en mini dés) ou à défaut une bonne 2 CC de gingembre moulu
- une grosse pincée de piment d'Espelette (ou un piment oiseau émincé si on souhaite plus piquant)
- 1 petite gousse d'ail coupée en dés
- 8 à 10 CS de crème de [coco](#)
- 50 ml de sauce à nems (voir recette ci-jointe)
- quelques [cacahouètes](#) ou noix de cajou concassées, torréfiées et non salées, pour servir (facultatif)



### Préparation

1. Préparer la sauce : mélanger le jus de citron avec le sucre puis ajouter crème de coco, la sauce de poisson et 6 càs d'eau. Mélanger nems.
2. Laver et essuyer les concombres puis les couper en fines tranches. Ciseler les herbes (en garder quelques-unes pour la finition).
3. Dans un saladier mélanger les concombres avec le gingembre, l'ail et les herbes puis assaisonner avec la sauce et mélanger. Laisser mariner 30 minutes puis servir frais avec les cacahouètes, et le reste d'herbe. On peut aussi le servir de suite (les légumes seront plus croquants mais moins savoureux) ou bien laisser mariner jusqu'à 5 heures au frais.