

Salade de concombre thaïlandaise

- 3 petits concombres
- 15 feuilles de coriandre fraîche
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 2 cm de racine de gingembre frais (épluché et coupé en mini dés)
- Une pincée de piment d'Espelette (facultatif)
- 1 petite gousse d'ail coupée en dés
- Le jus d'un gros citron vert
- 4 à 5 càs de crème de coco
- Une pincée de sel
- 1 càc de sucre
- Quelques cacahuètes.



Préparer la sauce : mélanger le jus de citron avec le sucre puis ajouter la crème de coco et le sel. Mélanger. Laver et essuyer les concombres et les couper en fines tranches. Ciseler les herbes (en garder quelque unes pour la déco). 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 cacahuètes, le piment d'Espelette 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.

Salade de pommes de terre nouvelles, tapenade verte, melon et concombre

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 1 melon
- 2 concombres
- 100 g tapenade verte
- 1 jus de citron jaune
- Quelques feuilles Basilic
- Quelques feuilles Menthe
- Quelques brins Thym
- Huile d'olive, sel et poivre



Laver et frotter légèrement les pommes de terre (sans les éplucher), les couper en deux puis les mettre à cuire à la vapeur. Couvrir et faire chauffer à feu moyen pendant 15 minutes environ le temps qu'elles cuisent à cœur tout en restant fermes. Enfiler la pointe d'un couteau pour vérifier. Pendant ce temps, préparer l'assaisonnement. Dans un bol, mélanger la tapenade avec un peu d'huile. Dans un autre grand bol, mélanger 4 cas d'huile, du jus de citron, du sel. Couper en dés le melon ainsi que le concombre. Quand les pommes de terre sont cuites et encore chaudes, les récupérer délicatement. Les assaisonner d'abord avec la tapenade en mélangeant. Verser ensuite dessus la citronnade, puis ajouter le melon, le concombre et le basilic. Poivrer. Servir tiède ou à température ambiante.