



## Salade de concombre de France au sésame, coriandre, menthe et chèvre frais

*Une recette d'Angèle Ferreux Maeght, chef de la Guinguette d'Angèle*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 6 petits concombres d'origine France (ou 2 moyens)
- 1 fromage de chèvre entier (200g)
- 1 bouquet de coriandre
- Quelques feuilles de menthe
- Un morceau de 2 cm de gingembre
- 1 citron jaune
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe de tamari
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 3 c. à soupe de graines de sésame
- Fleur de sel
- 2 pincées de piment d'Espelette

1. Hacher la coriandre et la menthe en prenant soin de mettre quelques belles feuilles de côté pour le dressage.
2. Préparer la vinaigrette. Dans un saladier, ajouter la moutarde à l'ancienne et le miel puis mélanger. Verser l'huile d'olive, l'huile de sésame, le tamari et presser la moitié du citron. Râper le gingembre avant de l'ajouter à la préparation. Assaisonner, ajouter les graines de sésame, les herbes hachées et le piment d'Espelette. Mélanger.
3. Laver et couper les concombres en deux, puis en biseaux. Les ajouter à la vinaigrette et mélanger délicatement.
4. Dans une assiette, disposer la salade de concombre. Couper le chèvre frais en morceaux avant de le déposer sur la salade. Parsemer de graines de sésame, de fleur de sel et décorer avec les herbes fraîches restantes.