

Salade de nouilles soba, concombre et hareng doux au sésame



Adapté de la recette du site web du magazine Good Food, "smoked trout and cucumber sesame noodles"

Pour 4 personnes

- 1 morceau de 2.5 cm environ de gingembre, pelé puis haché menu
- 1 paquet de 250g nouilles de soba
- 2 csoupe environ sauce soja (ou shoyu)
- 2 csoupe tahini (pâte de sésame orientale) (à défaut, beurre de cacahuète non sucré)
- 1 paquet de 200g hareng fumé doux (truite fumée dans la recette initiale)
- 1 concombre
- 1 bouquet d'oignons verts (que l'on peut remplacer par cives ou cébettes ou oignons nouveaux s'ils sont tout petits)
- 1 poignée de graines de sésame blanches et noires mélangées (à défaut, des cacahuètes apéritives)
- QS huile de sésame (asiatique) (à défaut huile de cacahuète grillée), jus de citron

Faire bouillir une grande quantité d'eau non salée, y ajouter le gingembre pelé et coupé en rondelles grossières et y cuire les nouilles selon le temps indiqué sur la paquet, sans doute 3 ou 4 minutes. Egoutter, rincer à l'eau froide, égoutter soigneusement.

Peler le concombre et le couper en 2 dans le sens de la longueur, ôter les graines puis ciseler finement. Ciseler finement les oignons verts (oignons nouveaux pour moi)

Dans un bol, mélanger le tahini avec la sauce soja, environ 2 ou 3 csoupe de jus de citron, puis ajouter de l'eau ou du jus de citron pour atteindre la consistance d'une sauce à la crème (genre rémoulade). Dans un grand saladier, mélanger l'ensemble, ajouter quelques gouttes d'huile de sésame, goûter, rectifier l'assaisonnement...