

Concombre à la danoise

écrit par Pariseyn | 14 août 2021



Dans toutes les maisons danoises, il y a dans le réfrigérateur cette salade de concombre qui attend pour un prochain repas. Mais pourquoi une simple recette de concombre ? Au Danemark, elle accompagne les plats de viande, comme les « *frikadellers* » par exemple, ou le « *flaeskesteg* », mais elle est aussi utilisée comme condiment sur les « [smørrebrød](#) » déjà présentés ici. On la retrouve aussi dans le « *ristet hot dog* » local. C'est donc une délicieuse salade aigre-douce qui sert également de condiment pour tous les sandwiches qui en demandent (hot dogs, hamburgers, etc.).

Ingrédients :

1 concombre

100 g de sucre en poudre

100 g de vinaigre blanc (6 ou 8°)

100 g d'eau

Sel, poivre

Essuyer le concombre et l'éplucher en laissant une bande verte alternativement.

Le couper en tranches régulières d'environ 3 mm à l'aide d'une mandoline (position 2 pour moi).

Le déposer dans un récipient et mettre quelques pincées de sel fin.

Mélanger et laisser égoutter 10 minutes.

Presser légèrement les rondelles et les rincer à l'eau fraîche. Les tamponner avec un papier essuie tout pour les

sécher.

Préparer la sauce dans un récipient séparé en mélangeant tous les ingrédients.

Remuer jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.

Saler et poivrer. Gouter et rectifier l'assaisonnement.

Préparer la salade en comptant 200 g de concombre pour 2 à 3 cuillères à soupe de sauce.

Le reliquat de sauce se conserve très bien au réfrigérateur pour une prochaine salade.



Fonctionne également très bien avec des carottes râpées pour garnir vos sandwiches