



**Ingrédients :**

- 1 concombres
- 1 petit ananas pas trop mûr
- 3 piments rouges ou verts frais
- 2 c. à soupe de cacahuète hachées

**La sauce :**

- 3 c. à soupe de vinaigre chinois
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à café de sambal ulek ou de piment frais écrasé
- 2 c. à café de belacan ou pâte de crevette séché
- sel et jus de citron

**Préparation :**

Éplucher les concombres et les couper en julienne.

Éplucher l'ananas, retirer la partie centrale et couper en dés.

Épépiner le piment et l'émincer.

Mélanger les concombres, l'ananas et les piments dans un bol et saler puis réserver.

Envelopper le belacan dans du papier d'aluminium, faites griller 5 minutes de chaque côté au grill ou sur des braises.

Délayer le belacan dans le vinaigre, ajouter le sucre, le piment, le sel et le jus de citron suivant le goût.

Mélanger à l'ananas et au concombre.

Saupoudrez de cacahuète hachée et servir.

---

**Astuces :** On peut également servir la sauce à part et y ajouter 1 cuillère à café de purée de tamarin et sucre de palme.

---

**Anecdote :** En Malaisie et à Singapour, le terme « Rojak » est utilisé comme expression pour parler d'un

mélange éclectique, le mot décrit le caractère multi-éthnique de la Malaisie et la société singapourienne. En Indonésie, le Rujak est une partie essentielle de la tradition prénatale. Le Rujak est fait à cette occasion, et est servi à la mère et à ses invités, principalement ses amies. On dit que si l'ensemble du Rujak à un goût sucré, l'enfant sera une fille, et si elle est épicée, le bébé sera un garçon.

---

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés