

CONCOMBRES À LA CRÈME

Juillet 2004 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 concombre
- ★ 1 échalote
- ★ 1 brin d'estragon
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Plat de service

Préparation : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,40 € (soit 0,35 € par personne)



Recette :

Éplucher le concombre à l'économe, le couper en deux dans le sens de la longueur. Avec une petite cuillère enlever le cœur du concombre contenant les graines, détailler en fines lamelles dans le sens de la largeur. Dans un bol mélanger moutarde et vinaigre, bien homogénéiser, ajouter la crème fraîche et mélanger. Peler l'échalote et la hacher. Ciseler finement l'estragon.

Dans un plat de service, disposer les lamelles de concombre, saler, poivrer et napper de sauce à la crème. Parsemer d'échalote hachée et d'estragon.

Boisson :

Un rosé des Coteaux d'Aix bien frais. (*).

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.