

CONCOMBRE CRÈME A L'ORANGE

Concombre crème à l'orange est une crudité adoucie par la saveur fruitée de l'orange. Le concombre est débarrassé de ses graines qui donnent trop d'eau. Une fois taillé finement, accompagné d'une crème mayonnaise sans oeuf, on apprécie cette crudité qui devient pétillante au goût et à l'œil.

2 concombre (s)
1 orange
3 càs lécithine de soja
4 càs huile de colza
gingembre en poudre
cardamone

sel



 15 minutes
 4 personnes



1. Râper le zeste d'une orange, après l'avoir lavée.



2. Presser le jus de l'orange et verser son zeste dans le jus pour optimiser la saveur orange à la crème.



3. Laisser infuser quelques minutes ce zeste.



4. Égoutter le zeste à travers une passoire.



5. Ajouter au jus, la lécithine afin qu'elle gonfle, ce qui facilitera le mixage;



6. Mixer le tout.



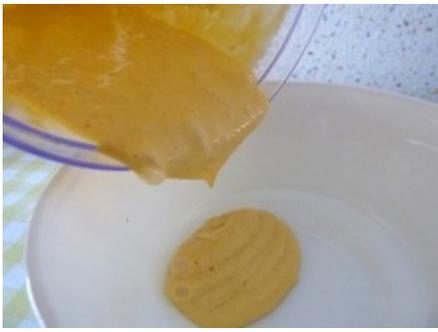
7. Ajouter au mixeur, l'huile de colza.



8. Saler.



9. Ajouter les épices : gingembre, cardamone. (du gingembre frais aurait été préférable, et dans ce cas il aurait fallu le mixer avant d'ajouter tous les ingrédients dans le mixeur)



10. Mixer le tout, jusqu'à ce que l'on obtienne une texture crémeuse du type mayonnaise.



11. Verser cette crème et réserver filmé au frais.



12. Éplucher le concombre. Couper les graines en longueur pour les enlever.



13. Racler le reste des graines sur la chair de concombre, car elles donnent trop d'eau. Puis éponger le concombre avec du papier essuie-tout.



14. Tailler finement le concombre : en bâtonnets et en petits dés, pour consommer ludiquement avec les doigts ou à la fourchette.