

# CONCOMBRE VINAIGRETTE

Concombre à la vinaigrette émulsionnée préparer à l'avance. Moins de graisses, plus onctueuse.

1 concombre  
vinaigrette  
ciboulette



🕒 10 minutes  
🍴 2-3 Portions



**1.** Bien laver et éplucher le concombre



**2.** Retirer les graines du centre qui donnent trop de jus si l'on garde au frais, puis couper en rondelles



**3.** Saupoudrer de la ciboulette surgelée (fraîche serait meilleur avec un goût plus prononcé)



**4.** Ajouter la vinaigrette au moment de la dégustation - Une cuillère à soupe suffit. Le concombre entier donne 2 assiettes de hors d'oeuvre.