

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.