



PETITS ROULÉS DE CONCOMBRE AU CARRE FRAIS, AILLET, FINES HERBES ET ÉCHALOTES

PRÉPARATION

Epluchez le concombre et coupez-le en tranches fines dans la longueur.

Hachez l'aillet et les échalotes, puis mélanger avec les herbes.

Ouvrez les Carré frais et coupez-les en deux.

Posez le fromage à une extrémité de la tranche de concombre, saupoudrez de la préparation aillet et herbes. Puis roulez délicatement.

Maintenez le roulé avec un cure-dent et décorez avec quelques fleurs ou fines herbes.

Réservez au frais en attendant l'heure de l'apéro

INGRÉDIENTS

- 1 ou 2 concombres suivant leur taille
- 8 Carré frais
- Aillet,
- Echalotes
- Fines herbes et échalotes
- Fleurs comestibles ou fines herbes pour décorer

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS TOTAL :20MN