



BARQUETTES DE PRINTEMPS CONCOMBRE CREVETTES

INGRÉDIENTS

- Concombre
- 100g de gouda
- 100g crevettes décortiquées
- 1 œuf dur
- 1 c-à-s de mayonnaise
- 2 c-à-s de fromage blanc
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Peler le concombre, le couper en 2 dans le sens de la longueur.

L'épépiner et découper en 2 tronçons de 10cm.

Détailler le reste en petits dés. Couper le fromage en petits cubes.

Dans un saladier, mélanger les dés de concombre, le fromage, les crevettes, la mayonnaise et le fromage blanc.

Saler légèrement et ajouter 1 pointe de poivre.

Sur un plat disposer les tronçons de concombre, les garnir du mélange au fromage blanc.

Décorer avec les rondelles d'œuf dur.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS TOTAL : 15MN