



CONCOMBRE FARCI AU CHEVRE FRAIS ET CORIANDRE

INGRÉDIENTS

- Concombres
- 100 g de fromage de chèvre frais
- ¼ de botte de coriandre;
- 50 g de fromage blanc à 40%
- 20 g de pignons de pin
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Laver, sécher puis couper les concombres en 2, dans le sens de la longueur. Les évider partiellement.

Torréfier (griller) les pignons dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Les concasser dans un mortier avec le pilon (ou dans un bol avec la queue d'une cuillère en bois).

Verser ces brisures dans un bol avec le fromage blanc, le fromage de chèvre et la coriandre ciselée.

Saler, poivrer. Mélanger.

Garnir chaque demi concombre de ce mélange.

Servir frais.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS TOTAL : 30MN