

Saison

2015/2016

Maison de Quartier de Bregille

Rouleau de concombre au
fromage frais et fines herbes

Eplucher le concombre avec un économe 1 bande sur 2. Couper en rondelles épaisses de 1.5cm environ. Creuser un peu le centre de chaque rondelle. Saler légèrement et réserver sur du papier absorbant.

Eplucher et hacher l'oignon rouge. Ciseler la ciboulette. Faire revenir les allumettes dans une poêle sans matière grasse. Laisser refroidir et mélanger le fromage, l'oignon et la ciboulette. Garder un peu d'oignon et de ciboulette pour la déco.

Bien essuyer les rondelles de concombre avec du papier absorbant, puis garnir le centre de chaque rondelle avec le fromage. Disposer les allumettes dessus et le reste de l'oignon et de la ciboulette ciselée. Réserver au frigo. Au moment de servir, poser les rondelles sur la salade assaisonnée avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique....

Recette
du
21 septembre 2015

Ingrédients :

1 concombre - 1/4 d'oignon rouge
1/2 bq ciboulette
100g d'allumettes herta
120g salade de mâche
3 c.a.soupe d'huile d'olive
1 c.a.soupe de vinaigre balsamique
150g de fromage
ail et fines herbes

Les petits plats de Monique et Jacqueline