

Recette : SALADE DE CONCOMBRE ET AU YAOURT !

Entrées



SALADE DE CONCOMBRE ET AU YAOURT !

INGRÉDIENTS

1 concombre
1/2 bouquet de ciboulette fraîche
1 yaourt nature
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1/2 citron
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Peler le concombre.
2. Couper-le en deux et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère.
3. Détailler la chair en tranches fines et mettre celles-ci dans un plat creux en saupoudrant les couches au fur et à mesure d'un peu de sel.
4. Laisser dégorger **30 minutes**.
5. Laver et ciseler la ciboulette (laisser-la en attente).
6. Mettre le yaourt et la crème fraîche dans un saladier.
7. Saler.
8. Poiver.
9. Ajouter un filet de jus de citron.
10. Mélanger puis ajouter la ciboulette.
11. Égoutter les tranches de concombre et rincer-les.
12. Essorer les tranches de concombre dans un torchon.
13. Ajouter le concombre dans le saladier et mélanger.

Un Conseil ?

Mettre la salade au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Servir bien frais.



C'est à vous de jouer !