

Concombre à la crème

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 1 concombre

Sauce

- 1 1/2 cuillère à soupe de crème fraîche entière liquide
 - 1 1/2 cuillère à soupe de mayonnaise à la moutarde de Dijon
 - 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
 - 1 pincée de poivre moulu
-

Préparation

1. Éplucher le concombre et l'émincer en tranches fines et régulières
2. Les disposer dans un saladier et couvrir ce dernier de film alimentaire.
3. Dans un bol, préparer la sauce : mélanger intimement la crème et la mayonnaise. Ajouter le poivre et la ciboulette.
4. Mettre le concombre et la sauce au réfrigérateur.
5. Juste avant de servir, verser la sauce sur le concombre et mélanger.

Publié par Lucullent le 9 octobre 2012. Dernière modification le 9 octobre 2012.