

Salade de concombre au St Agur



Pour 3 pers / 3 pp par pers

- 1 concombre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre de vin
- 1 cc de moutarde
- 2 cs de crème St agur
- sel, poivre
- ciboulette

Eplucher le concombre et le couper en dés.

Le mettre dans une passoire avec du sel, mélanger et laisser le dégorger au moins 10 minutes.

Pendant ce temps préparer la vinaigrette. Mélanger le vinaigre avec la moutarde

Emulsionner en rajoutant l'huile puis la crème de St Agur.

Poivrer

Mettre le concombre dans un petit saladier, rajouter la vinaigrette, mélanger puis ajouter la ciboulette.

Verdict : J'ai adoré, c'est vraiment très bon. La salade de concombre préparée ainsi a beaucoup de goût et ça change des traditionnels concombres à la crème.