Carpaccio de concombre

Ingrédients pour 8 personnes

3 petits concombres
1 yogourt de brebis bio
Huile de colza torréfiée
Vinaigre de cidre non filtré bio
Quelques feuilles de menthe poivrée
Fleur de sel
Moulin à poivre

Matériel de cuisine

Eplucheur

Mandoline (râpe)

Assiette/plat

Cuillère à soupe

Ciseaux

Cure-dent

OPTION: Quelques fleurs comestibles de Tulbaghia (au goût d'ail) ou autre

Méthode à suivre, tu peux même cocher chaque étape :

1. Lave et épluche les concombres
2. Coupe-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline
3. Prépare une belle assiette/plat de présentation
4. Sur chaque assiette/plat, dépose les fines lamelles de concombre
5. Dépose sur chaque lamelle de concombre, une grosse cuillère de yogourt grec parfumé avec quelques gouttes de vinaigre de cidre et fleur de sel
6. Arrose le yogourt d'un filet d'huile de colza torréfié
7. Avec le tout, crée un petit rouleau et pique-le avec le cure-dent
8. Parsème les rouleaux de menthe fraîche ciselée et de fleurs comestibles
9. Arrose-les d'un petit filet d'huile de colza et finis par un tour de moulin à poivre

Bonne dégustation!