

Salade de concombre aux noisettes

Préparation :
20 minutes

Difficulté :
Facile



**POUR
4 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 1 gros concombre
- 1 citron
- 1 petit bouquet de feuilles de menthe
- 1 cuil. à soupe de noisettes finement écrasées
- 1 cuil. à soupe de fromage blanc
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- paprika
- sel, poivre blanc.

PRÉPARATION

Lavez une dizaine de feuilles de menthe, épongez-les et ciselez-les.

Dans un bol, pressez le citron et ajoutez-lui les 2 cuillères d'huile d'olive. Mélangez délicatement le fromage blanc et les noisettes finement écrasées. Ajoutez la menthe ciselée, 2 ou 3 pincées de paprika puis du sel et du poivre. Mélangez bien et réservez au frais.

Pelez le concombre, coupez les extrémités. Fendez-le en deux

dans la longueur puis videz-le de ses graines à l'aide d'une petite cuillère. Tranchez-le finement et épongez-les demies rondelles entre du papier absorbant.

Au moment de servir, placez les tranches de concombre dans un légumier et nappez-le de sa crème de noisette.

Décorez de feuilles de menthe entières.



La noisette est le fruit du noisetier. On la retrouve en France et en Turquie.