



Barquettes de concombre à la menthe

Préparation 15 mn – réfrigération 30 mn

Pour 4 personnes, il vous faut : 1 concombre et ½ - ½ jus de citron – 1 petit oignon doux – 16 feuilles de menthe – 240 g de ricotta - sel – poivre.

1 – Rincer et éponger le concombre entier. A l'aide d'un couteau, tracer des sillons dans le sens de la longueur. Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur, évider les moitiés à l'aide d'une petite cuillère et former 4 barquette.

Peler la moitié de concombre restante - ajouter les chairs des 2 autres concombres évidés - écraser et citronner le tout.

2 – Peler et hacher finement l'oignon. Rincer, éponger et ciseler les feuilles de menthe. En réserver 4 entières pour la décoration. Mélanger la ricotta et l'oignon, la menthe ciselée, et le râpé de concombre. Saler et poivrer.

3 – Farcir les barquettes de la préparation à la ricotta et décorer d'une feuille de menthe. Réserver au frais.

Mon truc en plus : j'ajoute sur la préparation des barquettes, quelques grammes de paprika ou de baies roses émiettées.

Bon appétit