



Il y a quelques semaines, j'ai acheté un numéro du magazine THURIES et il y avait quelques recettes qui me faisaient envie : soit pour les réaliser, soit en imaginant que je pourrais les manger...
Chantal, d'Assiettes Gourmandes m'ayant devancée avec sa dacquoise pistache-crème au chocolat blanc le 17 juin...je me suis lancée dans du plus simple et plus léger. J'ai aimé, Monsieur Mamina aussi. Je pense juste qu'il ne faut pas laisser les rondelles de concombre entières, elles sont un peu trop difficile à manger en une seule bouchée et difficiles aussi à couper avec une petite cuillère ! Leur diamètre pose aussi parfois un problème, donc, si on les coupe en deux l'effet visuel sera sensiblement le même et ce sera plus facile à manger.

VERRINES DE COCOMBRE AU CURRY LEGER



Pour 6 personnes :

2 beaux concombres
Sel, poivre, curry de madras
50 g de glace pilée

Laver, éplucher et épépiner un concombre et demi. Mixer le avec le sel, le poivre et une pointe de curry.

Couper le concombre restant en tranches fines que vous diviserez en deux en enlevant les pépins. Ajouter la glace pilée, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Le goût du curry doit être perceptible, mais pas dominant.

Présentation :

Dans un verre, alterner granité et rondelles de concombre jusqu'à épuisement des ingrédients.

C'est tout, on ne peut plus simple, n'est-ce pas ?