

Verrines au Concombre, Crevettes & Fromage blanc dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 Personnes
Préparation : 20 minutes



Les Courses

1 concombre ♥ 200g de crevettes décortiquées ♥ 200g de fromage blanc maigre
1 citron ♥ 1 cuillère à café d'huile au basilic ♥ 1 bouquet de menthe fraîche
Sel & poivre ♥ 2 cs de fromage frais ail et fines herbes



La Préparation

Lavez le concombre, et râpez-le.
Fouettez le fromage blanc avec le jus de citron, le fromage frais et l'huile au basilic. Salez et poivrez.

Conservez quelques crevettes pour la décoration et ajoutez le reste au fromage blanc.

Ajoutez la menthe ciselée et mélangez. Répartissez le concombre râpé dans 4 coupes individuelles. Recouvrez du mélange au fromage blanc.

Servez frais en décorant avec quelques crevettes et quelques feuilles de menthe.



Cette verrine est très rafraîchissante.