



Caviar Maison

LE CONCOMBRE



IDÉES RECETTES

La Manufacture

Concombre

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

- 125g de **Caviar Transmontanus de la maison Kaviari** • 2 concombres • 1 belle poignée de roquette • 1 petit oignon • 4 cs de fromage blanc de brebis • Le jus d'1 citron • 1 pincée de fleur de sel • Poivre

1. Après avoir épluché les concombres, coupez-les dans le sens de la longueur et ôtez-en les pépins. Emincez l'oignon.
2. Dans un blender, mixez ensemble le concombre, la roquette, l'oignon, le fromage blanc, le jus du citron, l'huile d'olive et la fleur de sel. Goûtez pour ajuster l'assaisonnement.
3. Servez frais dans des coupelles et déposez à la surface une généreuse cuillerée de caviar.



Kaviari
PARIS