



Seafood Maison

ÉCRASÉ DE CONCOMBRE ET OEUFS DE TRUITE



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Écrasé de concombre et oeufs de truite

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : -

1 concombre · 150g yaourt nature · **50g d'oeufs de truite** · 1 c. à c.
de ciboulette ciselée · Estragon · Quelques feuilles de coriandre ·
Sel, poivre

Coupez le concombre en petits morceaux. Ajoutez un peu de yaourt, mélangez le tout avec un robot plongeur, assaisonnez de sel et de poivre du moulin.

Versez le tout dans un récipient, ajoutez une cuillère à soupe d'oeufs de truite, au centre, en saupoudrant le tout des fines herbes qui auront été préalablement coupées en petits morceaux.

