

Concombre à la menthe et vinaigre de framboise

En duo avec : des dès de melon glacés au porto



Ingrédients

1 gros concombre et demi
20 cl de crème fraîche
2 c à s de vinaigre de framboise
Quelques feuilles de menthe
Poivre

Préparation

Pelez et épiner le concombre, le couper en petit dès
Le mettre à dégorger au gros sel au moins trois heures au réfrigérateur

Rincer le concombre, bien l'éponger avec du papier absorbant, réserver au réfrigérateur

Préparer la sauce 1 heure avant de passer à table

Ciselez les feuilles de menthe très finement

Mélanger la crème, le vinaigre, le poivre et les feuilles de menthe.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire (vinaigre, poivre, menthe)

Recouvrir d'un film alimentaire, réservez au frais

Au moment de servir, mélangez le concombre et la sauce, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin

Parsemez de menthe fraîche ciselée, et décorer d'un brin de menthe.