

Salade De Concombre A La Crème



Ingrédients

1 concombre - 3 cuill à soupe de crème fraîche - 1 yaourt nature - 1 filet de jus de citron - Poivre - et sel - un peu de ciboulette

Préparation

Peler un concombre et coupez-le en rondelles

Couper les extrémités du concombre, le peler, le laver et le sécher. A la mandoline, le tailler en tranches de 2 mm d'épaisseur environ. Les déposer au fur et à mesure dans un saladier.

Puis les saupoudrer de sel. Laisser le concombre dégorger ainsi pendant 1 heure

Pendant ce temps, rincer et sécher la ciboulette la ciseler et réserver.

Rincer le concombre puis l'égoutter dans une passoire.

Le mettre dans un saladier

Dans un bol Ajouter la crème fraîche, le yaourt bien mélanger

Ajouter le filet de jus de citron et ciboulette, poivrer, et saler.

Verser le contenu du bol sur le concombre. Mélanger et servir frais.