

Concombres cuits



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 35 mn

Ils accompagnent très bien les grillades.

Recette proposée par : Blog [Le blog d'Yvette C-D.](#)

Ingrédients

- 2 concombres
- 1 cc de fond de légumes - en poudre, sans graisse
- 1 cs de beurre
- ciboulette - ciselée
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez les concombres et coupez-les en deux. Epépinez-les et découpez des tranches de 1 cm environ.
- 2 Faites fondre le beurre dans une casserole puis ajoutez les concombres et le fond de légumes (n'ajoutez pas d'eau).
- 3 Amenez à ébullition et laissez cuire à petit feu 30 minutes.
- 4 Salez et poivrez à votre convenance, vous ajouterez la ciboulette au moment de servir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

