

## Concombres farcis au roquefort



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 25 mn

*Pour cette entrée, j'ai accompagné mon concombre farci au roquefort d'une tomate farcie à la macédoine de légumes... L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

### Ingrédients

- 1 beau concombre
- 100 g de roquefort
- 100 g de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de cognac
- paprika
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez les extrémités du concombre et pelez-le. Veillez à ôter toute trace de vert sur le concombre car leur peau est très amère.
- 2 Coupez le concombre en tronçons, évidez-le et lavez-le bien.
- 3 Mélangez dans un saladier le roquefort avec la crème fraîche, le paprika, le poivre et le cognac pour obtenir une pâte homogène.
- 4 Garnissez les tronçons de concombre avec la préparation et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

