

Verrine fraîcheur concombre et jambon



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 15 personnes

Préparation : 30 mn

Une verrine fraîche, idéale pour l'apéro.

Ingrédients

- 1 concombre
- 10 vache qui rit
- 6 cs de crème épaisse
- 1 talon de jambon

Préparation

- 1 Peler et épépiner le concombre. Le couper en petits dés.
- 2 Mélanger les vache qui rit avec la crème.
- 3 Hacher grossièrement le jambon.
- 4 Dans de petites verrines, mettre un peu de jambon, un peu de crème au vache qui rit et un peu de dés de concombre.
- 5 Réserver au frais.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

