

Verrines de concombre et tomates à la Vache qui Rit



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Laissez-vous tenter par cette petite entrée toute simple et rapide pour profiter des quelques rayons de soleil passagers...

Ingrédients

- 1 tiers concombre
- quelques tomates
- 2 portions de vache qui rit (ou saint-morêt ou autre fromage frais)
- 1 cs pignons de pin
- 2 cc vinaigre balsamique
- 1 cc herbes de provence
- 0,5 sachet d'agar-agar
- 1 pointe de curry
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Laver le concombre. L'éplucher une bande sur deux. Le couper en deux et enlever le plus gros des graines. Le mixer avec le fromage frais et les pignons de pin. Saler et poivrer. Ajouter une pointe de curry.
- 2 J'ai utilisé de l'agar-agar pour légèrement épaissir cette préparation. L'agar-agar est un extrait d'algues marines qui a le pouvoir d'épaissir ou de gélifier. Contrairement à la gélatine, il s'utilise à chaud.
- 3 Prélever 2 ou 3 cuillères à soupe de cette préparation à base de concombre et lui ajouter 1/2 sachet d'agar agar. Un sachet pèse 4 grammes. Bien mélanger et chauffer quelques secondes au micro-ondes. Verser dans la préparation froide et bien mélanger le tout. C'est en refroidissant qu'elle va épaissir légèrement.
- 4 Verser dans de jolies verrines et placer au frais pendant une heure.
- 5 Laver les tomates, les couper en deux et enlever les graines. Puis les couper en petits dés.
- 6 Dans un bol, mélanger les dés de tomates avec le vinaigre balsamique, les herbes de Provence. Saler et poivrer. Placer au frais.
- 7 Au moment de servir, ajouter les tomates en dés sur la préparation à base de concombre.
- 8 Décorer la verrine et servir.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

