

## Verrines de concombre et tomates au Philadelphia



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 15 mn

**Cuisson** : 8 mn

*Une petite entrée toute simple et rapide pour faire un clin d'oeil au soleil qui se fait désirer...*

### Ingrédients

- 1 tiers de concombre
- 5 petites tomates
- fromage philadelphia
- 1 oeuf
- crème fraîche liquide
- sel et poivre du moulin
- persil
- ciboulette
- 1 pincée de curry
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Mettre l'oeuf dans une casserole d'eau froide et ajouter du vinaigre blanc pour éviter que la coquille ne se fêle. A partir de l'ébullition, compter 8 minutes pour obtenir un oeuf dur. Rafraîchir sous l'eau froide. Ecaler l'oeuf et réserver.
- 2 Eplucher le concombre une bande sur deux. Le couper en deux et enlever les pépins. Couper en petits morceaux le concombre et les tomates.
- 3 Faire macérer 1/4 d'heure, les dés de tomates et de concombre dans de l'huile d'olive, ajouter un peu de sel, du persil haché et du poivre. Bien remuer.
- 4 Mélanger le fromage Philadelphia avec un peu de crème fraîche pour lui donner une consistance plus moelleuse. Ajouter une pointe de curry et bien mélanger le tout.
- 5 Dans le fond de la verrine, déposer les dés de concombre, puis le fromage Philadelphia. Recouvrir avec les dés de tomates.
- 6 Passer l'oeuf à la moulinette avec un peu de persil et ajouter le tout sur le dessus de la verrine. Décorer avec des brins de ciboulette.

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

