



Bouchées de concombres

Sur le Sentier des Bergers



Nombre de personnes

4 personnes

Difficulté



Plus d'idées recette :
www.surlesentierdesbergers.fr



Bouchées de concombre



Ingrédients

- 1 concombre
- 1 pot de crème de poivrons rouges 180g *Sur le Sentier des Bergers*
- 3 brins de persil plat



Bouchées de concombre



Préparation

1. Laver le concombre. S'il est bio, vous n'êtes pas obligé de le peler.
2. Coupez le concombre en tronçons de 4 cm de long. Creusez l'intérieur à l'aide d'une cuillère à café tout en laissant le fond suffisamment solide pour éviter qu'il se brise.
3. A l'aide d'une cuillère à café, remplissez les bouchées de concombre avec de la crème de poivrons rouge *Sur le Sentier des Bergers*.
4. Décorez avec des brins de persil plat.
5. Entreposez au frais et servez 2h maximum après la préparation car le concombre sèche rapidement.

Astuces : Le reste de crème de poivrons pourra être utilisé pour tremper vos légumes lors d'un futur apéro. Les billes de concombres accommoderont très bien vos salades de pâtes !



Bouchées de concombre



Nos produits pour cette recette



90g



180g

Crème de poivrons rouges



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence
contact@sentierdesbergers.com / Tél.: 04.42.16.20.50
www.surlesentierdesbergers.fr

