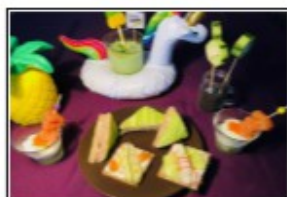


## Déclinaisons à base de concombre Apéritif dînatoire

### **Sandwich à la mousse de thon** (pour une unité) :

- 1 càc de fromage blanc à 0% de MG
- 20 g de thon au naturel
- 2 tranches de pain de mie complet
- ½ concombre
- 1 barquette de Saint-Môret « ligne et plaisir » - 8% de MG



- 1/ Mélange le fromage blanc et le thon. Poivrer.
- 2/ Former des lamelles de concombre. Placer du Saint-Môret sur une face du pain et ajouter les lamelles de concombre.
- 3/ Disposer du papier étirable et retourner le pain. Tartiner avec la mousse de thon. Refaire la même chose sur l'autre pain.

### **Cake pops** (4 à 5) :

- 8 à 10 billes de boursin échalote et ciboulette
- ¼ de concombre
- 20 g de jambon blanc et quelques lamelles de poivron jaune.

- 1/ Mélanger jambon, poivron et boursin. Éplucher et épépiner le concombre puis le farcir, placer sur pic et réserver au frais.

### **Verrines concombre / saumon** (pour 2 verrines) :

- 1 tranche de saumon
- Quelques gouttes de citron
- 1/5 de concombre
- 1 càs de fromage blanc à 0% de MG
- 3 à 4 billes de boursin échalote / ciboulette
- Quelques œufs de truite

- 1/ Découper en petits cubes le concombre. Mélanger le fromage blanc avec le boursin et le citron. Faire le montage et placer au dessus les œufs de truite ainsi que le saumon sur pic.

### **Toasts radis rouge / concombre** (4 unités) :

- 2 waza
- 1 barquette de Saint-Môret « ligne et plaisir » - de 8% de MG
- 10 rondelles de radis rouge, concombre et oignon rouge

### **Gaspacho de concombre** (pour 1 personne) :

- ½ concombre + quelques feuille de menthe + 20 g de fromage de chèvre frais.

Bonne dégustation !!!! 