



Verrines

Verrines concombre, menthe et ricotta



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

48

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

1 Concombre

4 c. à soupe **Ricotta**

4 feuille(s) **Menthe fraîche**

1 c. à café **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des verrines

- 1 Tailler le concombre en julienne avec la peau.
- 2 Ciseler la menthe bien finement. Ne pas ciseler les herbes à l'avance, elles se flétrissent très vite en perdant du goût et de leur parfum.
- 3 Mélanger dans un bol la ricotta, l'huile et la menthe.
- 4 Répartir le concombre dans les verrines. Puis utiliser une poche à douille pour répartir dessus la ricotta. A défaut, utiliser une petite cuillère.
- 5 Décorer éventuellement avec une feuille de menthe et servir de suite.