



CONCOMBRES A LA CRÈME MENTHOLÉE

Matériel utilisé

- Cuve batteur, fouet
- Coupe-légumes

Temps de préparation : 1h
Nombre de couverts : 100
Poids par personne : 100 g
Calories : 50 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Concombres	12 kg	→ Canneler quelques concombres et les émincer pour le décor, réserver au froid à + 3° C.
Crème liquide	2,5 l	→ Peler, émincer et dégorger le reste des concombres, réserver au froid à + 3°C dans une passoire.
Jus de citron	15 cl	→ Monter légèrement la crème liquide pour lui donner de la consistance.
Menthe	1 bt	→ Aciduler la crème fouettée avec le jus de citron.
Sel	QS	→ Adjoindre les feuilles de menthe mixées très finement.
Poivre de Cayenne	QS	→ Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre de Cayenne).
		→ Dresser en ravier.
		→ Décorer avec une feuille de menthe et des rondelles de concombre cannelées.

NB

On peut tailler les concombres en petits cubes (10 x 10).

T A R N



LE DÉPARTEMENT

