Verrines de concombre, menthe et chèvre frais

Une verrine fraîche en deux textures : une crème de concombre à la menthe et un chèvre frais battu. À servir bien froide en été.

6 personnes	15 min préparation	0 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 concombres
- 200 g de chèvre frais
- 100 g de fromage blanc
- 10 feuille de menthe
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Éplucher et épépiner les concombres.
2. Mixer les concombres avec la menthe, l'huile et le sel.
   30 sec / vitesse 7
3. Verser dans des verrines et réfrigérer.
4. Rincer le bol puis fouetter le chèvre et le fromage blanc.
   20 sec / vitesse 4
5. Déposer le mélange de chèvre sur la crème de concombre.

Le conseil de Tiha
Égoutte bien le concombre mixé dans une passoire fine, sinon la couche d'eau fait déborder la verrine.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.