

BARQUETTES DE CONCOMBRE A LA RICOTTA

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson :
Pour 4 personnes	1 saladier, 1 râpe, 1 passoire

Ingrédients :

1 concombre
1 échalote
250 gr de ricotta
Sel, poivre
1 boîte de chair de crabe
2 cuillères à soupe d'herbes ciselées (persil, ciboulette, coriandre...)
1 petite pincée de piment d'Espelette
Pour le décor :
Quelques brins de ciboulette
Quelques baies roses

Préparation :

- 1 - Peler et émincer très finement l'échalote.
- 2 - Laver et essuyer le concombre. Tracer des sillons au couteau zesteur sur le concombre. Le couper en deux dans la longueur puis retirer les petites graines. Former quatre barquettes.
- 3 - Evider la chair et râper le concombre, le mettre dans une passoire, laisser égoutter puis presser entre les mains pour ôter l'excédent d'eau.
- 4 - Dans un saladier, mélanger la ricotta avec la chair de crabe, le concombre râpé, l'échalote émincée, les herbes ciselées, la pincée de piment, du sel et du poivre.
- 5 - Farcir les barquettes avec la préparation.
- 6 - Décorer d'un brin de ciboulette, parsemer quelques baies roses écrasées.
- 7 - Réserver au frais ou déguster sans attendre.