

# Tartines à la crème de concombre

CUISIMAGES

Réf :  
6506

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- ½ concombre
- 1 yaourt nature
- ½ oignon
- ½ gousse d'ail
- 1/3 de baguette
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Pelez et coupez finement l'ail et l'oignon.

Dans une poêle versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faites dorer l'ail et l'oignon.

Pelez le concombre, coupez le en 2 dans le sens de la longueur et ôtez les graines.

Coupez le ensuite en lamelles.

CUISIMAGES

Déposez le concombre dans le bol du mixer.

Ajoutez l'oignon cuit, puis le persil et la ciboulette.

Salez, poivrez et mixez le tout.

Versez la crème de concombre dans un bol et ajoutez le yaourt.

Mélangez bien le tout et réservez au réfrigérateur.

Coupez le pain en tranches et faites le griller.

Tartinez ensuite le pain grillé froid avec la crème de concombre, et décorez avec des brins de persil.



Conseils  
Variante  
Vin

Servez bien frais.

Buzet