Concombre à la crème

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

La sauce de cette recette de concombres à la crème contient de la mayonnaise à la moutarde de Dijon pour moitié, ce qui lui donne un goût à la fois plus relevé et moins lacté qu'avec de la crème seule.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Durée: 10 min

Ingrédients

- 1 concombre

Sauce

- 1 1/2 cuillère à soupe de crème fraîche entière liquide
- 1 1/2 cuillère à soupe de mayonnaise à la moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de poivre moulu

Préparation

1. Éplucher le concombre et l'émincer en tranches fines et régulières
2. Les disposer dans un saladier et couvrir ce dernier de film alimentaire.
3. Dans un bol, préparer la sauce : mélanger intimement la crème et la mayonnaise. Ajouter le poivre, le jus de citron et la ciboulette.
4. Mettre le concombre et la sauce au réfrigérateur.
5. Juste avant de servir, verser la sauce sur le concombre et mélanger.