

# Sandwiches de concombre au chèvre (apéritif)

Bonjour à toutes et tous,

Peut être constatez vous la même situation : vos gourmands, vos proches, ou vos invités de passage, sont toujours très très intéressés par un petit apéritif- dégustation de début de repas d'été. Vous savez, cet apéro « on refait le monde » sur la terrasse ou dans le salon, cet apéritif où le picorage vient agrémenter les anecdotes comme les grands discours, et où l'on discute tant que les assiettes ne sont pas finies. Pour ces apéritifs, il n'y a pas besoin de grande cuisine à la mords-moi-le-nœud pour satisfaire les convives. Servez simplement des (je cite un proche) « *trucs ludiques* » à grignoter, des (je cite aussi) « *trucs qui changent* », vous aurez des heureux.

Du côté de l'apéritif, on cuisine volontiers des sablés apéritifs, des feuilletés express, tartes soleils pour les plus motivé(e)s... mais je trouve qu'il y a aussi pas mal de choses à faire du côté des **légumes**. C'est assez simple de twister une rondelle d'aubergine grillée en bouchée ou de préparer des rillettes de carottes. Dernièrement, j'ai voulu tenter une amusante idée qui m'est passée dans la tête : des **sandwiches de concombre**. Prenez les classiques rondelles de concombre de nos salades, assemblez les sandwich avec un bon fromage de chèvre frais parfumé à la menthe et voilà. Sans vous mentir, ces petits sandwiches concombre et chèvre ont été très appréciés : C'est amusant à déguster, frais, savoureux, et vous fait voire le concombre autrement. L'idée à été « piquée » par un proche depuis.

Amusée par ce succès, je voulais partager l'idée avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bon week-end





- «SANDWICHES» DE CONCOMBRE  
ET CHÈVRE (POUR L'APÉRITIF) -

# **Recette : Sandwiches de concombre au chèvre (concombre apéritif)**

**Saison de la recette : Juin à Septembre**

**Temps de préparation : 10-15 minutes**

**Temps de cuisson : 0 minutes**

---

## **Ingrédients**

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 concombre
- 1 fromage de chèvre frais (type petit Billy)
- 20-30 feuilles de menthe (3- 4 branches)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sel et poivre
- Petits pics à brochette

## **Réalisation**

- Lavez la menthe, effeuillez la. Hachez une bonne quinzaine de feuilles et réservez l'autre moitié.
- Dans un bol ou un saladier, écrasez le fromage de chèvre à la fourchette. Mélangez avec la menthe hachée, le jus de citron, sel, poivre au besoin.

- Lavez le concombre, puis coupez le en rondelles assez épaisses (0.3-0.4 cm).
- Dressez vos mini sandwiches en :
  - 1 ) Plaçant une cuillerée à café de crème de chèvre sur une rondelle de concombre
  - 2) Refermant avec une autre rondelle et écrasant légèrement.
  - 3) Disposant une feuille de menthe sur le dessus
  - 4) Piquant le tout avec un pic à brochette.
- Itérez jusqu'à préparation d'un nombre suffisant de « sandwiches » à votre goût ou épuisement des ingrédients

Réservez au frais jusqu'au service et servez frais.

---

#### **Astuces :**

- Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par un fromage de vache crémeux ou du St morêt.
-