

CONCOMBRE À LA CRÈME MENTHOLÉE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Concombre	12 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Canneler quelques concombres et les émincer pour le décor, réserver au froid. - Peler, émincer et dégorger le reste des concombres, réserver au froid dans une passoire. - Monter la crème liquide légèrement pour lui donner de la consistance. - Aciduler la crème fouettée avec le jus de citrons. - Adjoindre les feuilles de menthe mixées très finement. - Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre de cayenne) - Mélanger les concombres et la crème fouettée parfumée. - Dresser en ravier. - Décorer avec une petite feuille de menthe et de rondelles de concombres cannelées. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - On peut tailler en petits cubes les concombres.
Crème liquide	2,5 l	
Jus de citrons	15 cl	
Menthe	1 b	
Sel	QS	
Poivre de cayenne	QS	