



CONCOMBRE AU CHÈVRE FRAIS

MIEL DE THYM

à partager

INGRÉDIENTS

- 1 concombre
- 150g chèvre frais
- 2 c-a-s de miel de thym Zyos
- 1 c-a-s d'huile d'olive Zyos
- 1 c-a-s de vinaigre balsamique
- Coriandre ciselée
- Sel & Poivre
- Piment d'Espelette
- Sésame

DÉROULÉ

Coupez le concombre en tronçons.

Creusez vos préparations avec une petite cuillère.

Mélangez chèvre frais, coriandre, miel de thym, vinaigre balsamique, huile d'olive.

Assaisonnez avec le sel, poivre et piment d'Espelette.

DRESSAGE

Déposez sur une assiette plate vos concombres.

Insérez la préparation dans le creux des concombres, saupoudrez de sésame et le tour est joué ;)