
TARTAR DE CONCOMBRE A LA FETA

ENTREE POUR 6 PERSONNES



INGREDIENTS

6	Tranches de pain baguette (45g)
2	Concombres
2 cc	De miel liquide
2 cc	Moutarde douce
3 cc	Vinaigre balsamique blanc
5 cs	D'huile d'olive
400	Feta
150 gr	Salade tondre
6	Brin d'aneth
	Ecrevisses

PREPARATION

Eplucher les concombres.

Les partager en deux dans le sens de la longueur

Les épépiner et les couper en brunoise (petits dés)

La mélanger avec le miel, la moutarde, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive

Saler – poivrer

Emietter la feta en menus morceaux

Mélanger soigneusement le tout (brunoise – feta)

Dresser à la manière d'un tartare (moule)

Décorer l'assiette avec la salade- l'aneth et les écrevisses

Toaster le pain et servir aussitôt le pain grillé.

Bonne dégustation