FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Concombre chèvre aneth

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 g	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
400 g	Chèvre frais	~
2 pièces	Concombres	~
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
6 pièces	Gousses d'ail	~
10 centilitres	Huile d'olive vierge noire AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203612
5 centilitres	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
2 pièces	Petits oignons blancs	~
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473

Étapes de préparation

1. Préparer le tzatzíki. Hacher les gousses d'ail puis les réserver dans un bol avec l'huile d'olive maturée. Couper le concombre en brunoise et le placer dans une passoire avec un peu de sel pour le faire dégorger.
2. Mélanger le chèvre frais avec le jus de citron yuzu, l'oignon au préalable ciselé, l'aneth ciselé. Ajouter l'ail haché. Bien presser le concombre pour éliminer l'eau et l'incorporer au mélange. Réserver au frais pendant 1 heure minimum puis servir en verrine.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sancerre vin blanc AOC en bouteille 75 cl PIERRE PRIEUR et FILS DOMAINE DE SAINT-PIERRE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation