

Verrines pomme concombre

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 6 verrines (contenance 9 cl)

- 1 concombre
- 1 pomme
- le jus d'une orange
- 1 càs de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc de vinaigre balsamique

Bien laver le concombre, en couper les extrémités, puis le couper en deux dans le sens de la longueur sans le peler. Enlever les pépins. Peler et épépiner les pommes.

Couper pomme et concombre en petits morceaux. Mettre dans un blender le jus de l'orange, la crème, l'huile d'olive et le vinaigre. Ajouter quelques dès de concombre et de pommes et mixer. Ajouter le reste des fruit et légume petit à petit, mixer jusqu'à obtenir une consistance granuleuse sans gros morceaux.

Goûter, saler, poivrer à convenance. Réserver 2 h au frais et servir dans de petites verrines accompagné si vous le souhaitez de gressins.