

# CARPACCIO CONCOMBRE FRAISE

Mardi 18 Mai 2021

*Une entrée simple mais très fraîche et très agréable surtout par temps chaud :*

**Carpaccio concombre fraise pour 4 personnes et 1 sp vert bleu violet ☐☐☐ par part**

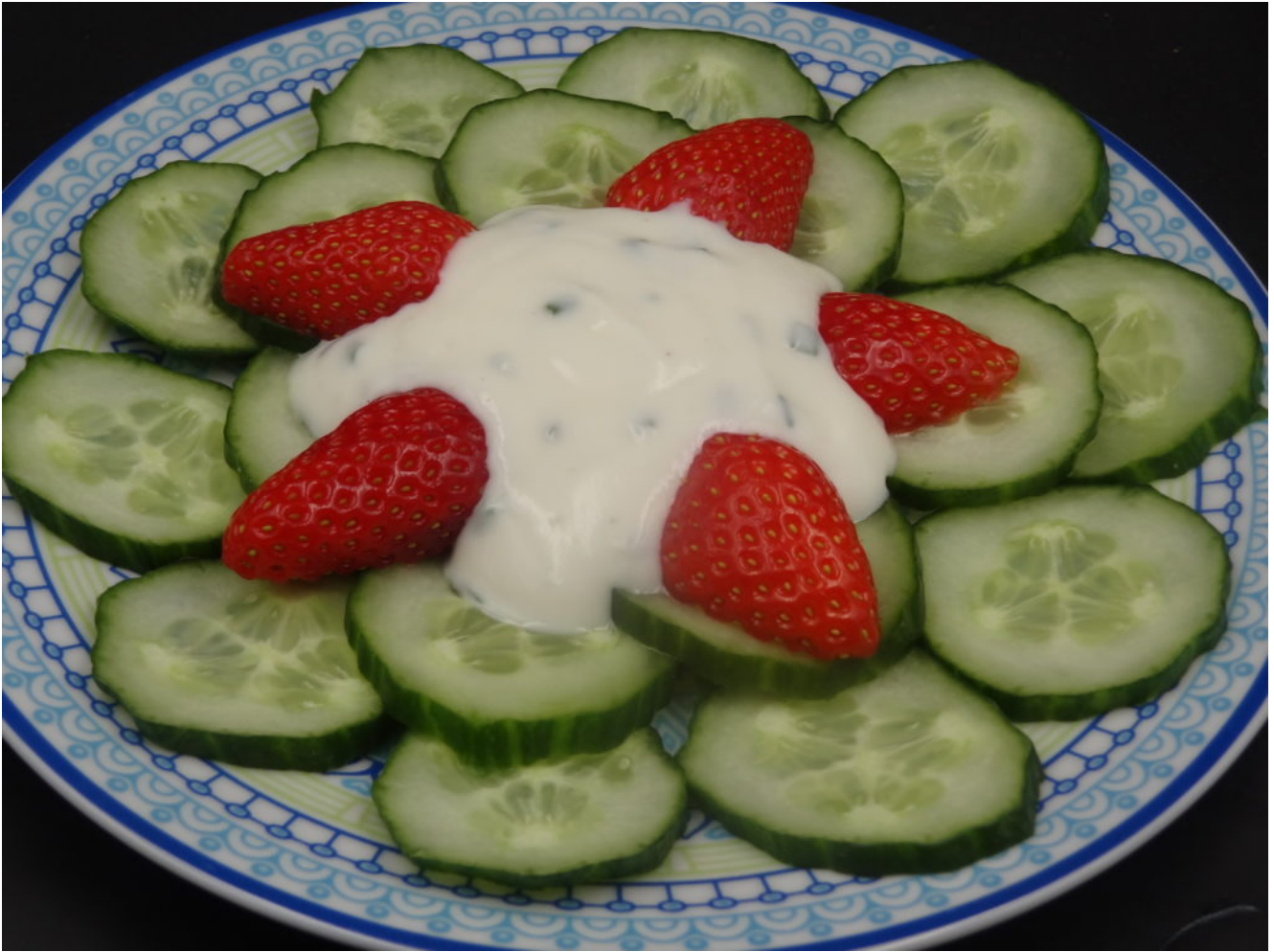
- 1 grand concombre ou 2 petits\*
- 10 fraises \*
- ciboulette\*
- 240 g de fromage blanc 0%\*
- 2 cuillerées à café de vinaigre de framboise
- sel poivre blanc

*Passer le concombre sous l'eau froide, le sécher avec du papier absorbant. Couper les extrémités et le détailler en rondelles assez fines à la mandoline ou avec un couteau.*

*Garnir 4 petites assiettes avec les rondelles de concombre et déposer les fraises équeutées, coupées en deux au centre.*

*Fouetter le fromage blanc avec le vinaigre, le sel, le poivre et rajouter la ciboulette émincée.*

*Au moment de servir, déposer le fromage blanc assaisonné au milieu des assiettes.*



*C'est une entrée très simple et très rapide à réaliser et la fraise et le concombre se marient bien.*

*Pour le repas : carpaccio concombre fraise (1 sp vert bleu violet ☐☐☐) -100 g de rôti de bœuf dégraissé (2 sp vert bleu violet ☐☐☐) -spaghettis complets aux champignons (5 sp vert ☐ – 5 sp bleu☐-2 spv violet☐-recette du 06 04 2020) -1 petit suisse 0% (1 sp vert ☐ -1 sp bleu☐-0 spv violet☐). Total : 9 sp vert ☐-9 spl bleu☐-5 spv violet☐*

*Très bonne journée à toutes et tous*

**Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits réservés**