

VERRINES DE CONCOMBRE, FIGUES ET PETALES DE GOUDA



6 personnes

Ingrédients :

250 g de concombre

250 g de figues (fraîches ou surgelées)

90 g de gouda au cumin

30 g de pignons de pin 10 feuilles de menthe

2 c à s de vinaigre balsamique

6 c à s d'huile

2 c à c de miel liquide de montagne

Faire la vinaigrette en mélangeant dans un bol le sel, le vinaigre et le miel puis ajouter progressivement l'huile en fouettant pour bien émulsionner l'ensemble.

Laver et éplucher le concombre en laissant la peau une fois sur deux, couper-le en deux dans le sens de la hauteur puis trancher-le en fines lamelles.

Laver les figues, ôter la queue puis les couper en morceaux.

Couper de fines lamelles de gouda au cumin.

Ciseler les feuilles de menthe.

Mélanger le tout avec la vinaigrette et les pignons puis verser dans chaque verrine.

Servir frais