

# CONCOMBRE AU CHEVRE ET AUX SAVEURS ORIENTALES



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**300 g de chèvre frais ou à défaut de fromage blanc lisse**

**2 concombres**

**1 poignée de raisins blonds**

**1 c à s de cumin**

**1/2 c à s de cannelle**

**1 bonne pincée de curry**

**Quelques cives chinoises finement ciselées (ou à défaut une échalote)**

**1/2 jus de citron**

**Quelques feuilles de menthe du jardin**

**Peler, épépiner et râper les concombres comme des carottes, les égoutter quelques heures, puis les presser fortement pour en extraire toute l'eau restante.**

**Écraser le fromage à la fourchette. Ajouter le concombre, les raisins secs, les épices, le jus de citron, un peu de menthe ciselée et les cives. Saler et poivrer et ajuster l'assaisonnement en épices si nécessaire. Réserver au frais.**

**Décorer d'un peu de menthe avant de servir en accompagnement de nans ou de baguette. Ou servir dans une verrine.**