

CRÉMEUX DE CONCOMBRE AU MARLIN FUMÉ

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

5 min

Personnes

6

Ingrédients

4 concombres
2 branches d'oignons pays
1 cuillère à café de purée d'ail
Quelques feuilles de basilic
20cl de crème végétale
150g de marlin fumé en tranches
20cl d'huile au roucou
1 citron verts
Quelques fleurs comestibles
Sel et poivre

Préparation

Peler les concombres, les épépiner et les couper en cubes.
Hacher grossièrement l'oignon pays.
Mixer le concombre, l'ail, l'oignon pays, la crème végétale, le jus de citron vert et le basilic. Saler et poivrer.
Disposer au réfrigérateur 1 heure avant de servir.
Dresser le crémeux avec le marlin fumé.
Décorer de fleurs comestibles, d'huile parfumée au roucou et de basilic frais.

Environ **3,00€** 
PAR PERSONNE