

Chèvre au Miel sur Lit de Concombres

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------|
| - Fromages de Chèvre | 1 bûche |
| - Concombre | 1 |
| - Citrons | le jus d'un |
| - Huile d'Olive | 4 c à café |
| - Miel | |
| - Roquette (Salade) | en déco |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Lavez et pelez le concombre dans le sens de la longueur, une pelure sur deux.
- Coupez-le en rondelles assez fines.
- Tapissez le fond de chaque assiette avec ces rondelles de concombre.
- Arrosez avec un peu d'huile d'olive et de jus de citron. Salez et poivrez.
- Coupez alors la bûche de chèvre en rondelles de 2 à 3 mm.
- Déposez-les sur le lit de concombre.
- Poivrez.
- Décorez de roquette.
- Ajoutez un filet de miel.

