

# les recettes d'Alice

## Chantilly de chèvre et concombre



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



0 minute



Facile

### INGREDIENTS

1 fromage de chèvre frais	1 concombre
20 cl de crème liquide	1 botte de menthe
10 cl de lait	3 c à s d'huile d'olive
2 c à s de miel	3 c à s de vinaigre balsamique
2 c à s d'huile d'olive	1 échalote

### MATERIEL NECESSAIRE

1 mixeur	des verrines	1 siphon espumas
----------	--------------	------------------

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer le fromage avec la crème, le lait, le miel, l'huile, assaisonner.
- 2- Verser dans le siphon et ajouter 1 cartouche de gaz, secouer et mettre au frais.
- 3- Couper le concombre en deux, éplucher l'échalote. Ciseler l'échalote et couper le demi concombre en petits dés.
- 4- Mixer le reste du concombre avec les feuilles de menthe, les 3 c à s d'huile et le vinaigre, assaisonner puis mélanger aux dés de concombre et à l'échalote.
- 5- Dresser dans les verrines une couche de concombre, secouer le siphon et dresser la chantilly sur les concombres, renouveler l'opération.

### CONSEILS ET ASTUCES

La crème de chèvre doit être bien froide

Alice Délice

