

## Concombre à la ciboulette

(mini-recette)

Pour 4 personnes.

Eplucher un concombre; le fendre sur toute sa longueur; en retirer les graines, puis l'émincer; le saupoudrer légèrement de sel fin; le laisser égoutter; l'égoutter; l'arroser de 2 c à soupe de jus de citron et de 3 c à soupe de crème fraîche; poivrer largement; saupoudrer de ciboulette hachée.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.