



Les Saveurs du Bois du Roc



Concombre sauté à la ciboulette

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 5 min

Ingrédients :

- 2 concombres
- ciboulette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- sel & poivre

1. Peler les concombres, couper les en deux dans le sens de la longueur.
2. Enlever les pépins, couper les en bâtonnets de 5cm de long.
3. Ciseler la ciboulette.
4. Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
5. Faire revenir 5 min les bâtonnets de concombre et l'ail hâché, ils ne doivent pas dorer.
6. Saler, poivrer et ajouter la ciboulette.

Bon appétit !