

Sucettes apéro légères au Concombre



Préparation 10 mn Temps Total 10 mn

Pour 12 sucettes :

1 concombre

2 tranches de jambon

4 cuillères à soupe de fromage aux fines herbes (type Tartare ou Boursin)

Option sucettes : 12 pics à brochette moyens



Éplucher le concombre, le couper en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide d'une petite cuillère, racler le coeur pour enlever les pépins.



Étaler le fromage frais dans le coeur des 2 demi concombres. Rouler les tranches de jambon et les déposer au coeur d'un demi concombre et fermer avec l'autre moitié de concombre.



Pour les sucettes : Planter, dans toute l'épaisseur du sandwich et à intervalles réguliers, les pics à brochette puis couper en tranches entre pics pour obtenir de jolies sucettes light pour l'apéritif l'été.

Pour finir
Conserver au frais jusqu'à dégustation.

Variantes

