

## Entrée

Préparation :  
20 min

Repos: 60 min

Niveau: 

## Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 1 concombre
- 10 càs de coriandre fraîche
- 10 brins de ciboulette
- 10 cl de crème épaisse
- 8 tranches de pain
- 1 gousse d'ail
- 4 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre

## Suggestion

- Servez la mousse bien froide et les crostini bien chauds.

# Mousse de concombre et crostini à l'ail

- Pelez le concombre, retirez-en les pépins et coupez-le en cubes.
- Mettez les cubes de concombre dans un mixer avec la coriandre, la ciboulette, deux càs d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Mixez jusqu'à obtention d'une mousse homogène. Ajoutez alors la crème épaisse bien froide. Mixez à nouveau. Réservez en suite au réfrigérateur pendant la préparation des crostini à l'ail.
- Découpez les tranches de pain en longues mouillettes.
- faites-les revenir pendant 2 minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Pelez la gousse d'ail, puis frottez chaque mouillette avec l'ail.
- C'est prêt!



Suggestion de présentation