# ROULEAUX DE CONCOMBRE AU FROMAGE FRAIS

**Pour 8 personnes préparation 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 concombres | 300g de fromage ail et fines herbes |
| 1/2 oignon rouge (50g) | 200g de salade mâche |
| 1 bouquet de ciboulette | 6 c. à soupe d’huile d’olive |
| 200g d’allumettes de lardons | 2 c. à soupe de vinaigre balsamique |

**1 – Epluchez le concombre à l’aide d’un économe 1 fois sur 2 sur la longueur. Coupez-le en rondelles épaisses de 1 cm, creusez un peu le centre de chaque rondelle.**



**2 – Salez légèrement et réservez sur du papier absorbant.**

**3 – Epluchez et hachez l’oignon rouge, ciselez la ciboulette.**

**4 – Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse.**

**5 – Laissez refroidir et mélanger le fromage, l’oignon et la ciboulette.**

**6 – Essuyez bien les rondelles de concombre avec du papier absorbant puis garnissez le centre de chaque rondelle de concombre. Réservez au frigo.**

**7 – Au moment de servir posez les rondelles sur la salade assaisonnée avec l’huile d’olive et le vinaigre balsamique.**