



Concombre grillé avec tomate et cacahuètes

Temps de préparation :
25 minutes

Temps de cuisson :
5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 concombres
- 2 tomates côtelées
- 1 échalote
- 1 branche d'estragon
- 1 cuillère à soupe de cacahuètes
- 1/2 citron jaune
- quelques gouttes de tabasco
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation de la recette :

1. Epépinez les tomates et coupez-les en petits dés.
2. Ajoutez l'échalote finement ciselée, les feuilles d'estragon hachées, les cacahuètes et le jus de citron.
3. Assaisonnez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques gouttes de tabasco, du sel et du poivre.
4. Coupez les concombres en deux dans la largeur, puis dans la longueur, pour réaliser des tronçons.
5. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites colorer les concombres.
6. Servez aussitôt en arrosant avec le condiment à la tomate.