

Ricotta au concombre



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g [Ricotta](#)
1 beau concombre
1 laitue verte
1 oignon haché fin
50 g olives noires
basilic concassé
50 g sel
poivre, paprika

Préparation

Pelez, fendez, épépinez le concombre. Détaillez-le en julienne. Faites-le dégorger au sel 2 heures. Epongez, hachez la laitue en chiffonnade. Assemblez la Ricotta, l'oignon haché. Assaisonnez seulement de poivre et de paprika. Disposez sur le lit de laitue en chiffonnade. Décorez avec les olives entières dénoyautées.