



Mélange apéro chèvre concombre aux saveurs orientales



300g de chèvre frais ou à défaut de fromage blanc lisse, 2 concombres, 1 poignée de raisins secs, 1cs de cumin en poudre, 1/2cs de cannelle en poudre, 1 pincée de curry, sel, poivre, 1 échalote ciselée, ou mieux quelques cives chinoises, 1/2 jus de citron, qq. feuilles de menthe, de la fleur de sel aux poivres.

Eplucher et râper les concombres comme des carottes. Les laisser s'égoutter dans une passoire. Les presser longuement pour éliminer l'eau, cette étape est importante. Le mélanger à la fourchette au fromage grossièrement écrasé, ajouter les épices, les raisins, l'échalote ou les cives, le citron et de la fleur de sel aux poivres. Ajouter un peu de menthe ciselée. Mettre au frais. Décorer de menthe fraîche et servir avec des petits biscuits croquants à la nigelle et à l'huile d'olive ou du pain grillé.