

## **VERRINE DE CONCOMBRE AU FROMAGE DE BREBIS ET GRAINES DE SESAME**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 1 mn**

**Pour 6 verrines:**

1/2 concombre

130 g de fromage de brebis (ou de chèvre) frais (100 + 30)

2 càs de sésame blond + 1 ou 2 pincées

1 belle pincée de piment d'Espelette

Sel

A la poêle, à feu assez doux, torrifier les graines de sésame pendant 1 minute, réserver. Peler le concombre et le couper en dés de taille moyenne, le mixer pendant 2 minutes avec 30 g de fromage frais pour qu'il ne reste pas de morceaux, ajuster l'assaisonnement en sel et poivre. Couler dans les verrines.

A la fourchette, battre un peu le fromage frais en incorporant les graines de sésame, saler et ajouter le piment. Former des petites quenelles et les déposer délicatement sur le concombre, saupoudrer encore de sésame et réserver au frais.