



4h



0



8



FACILE

## Verrines de concombre



### Ingrédients

- 250 g de concombre
- Jus de 2 citrons verts
- 3 brins d'aneth
- 50 g d'œufs de lump
- Sel et poivre noir

### Préparation

- Pelez, égrenez et coupez en dés le concombre.
- Mixez le concombre avec  $\frac{1}{2}$  cuillère à café d'aneth haché, le jus des citrons verts, du sel et du poivre.
- Versez dans un plat en métal.
- Déposez au congélateur pour 3 à 4 heures, en battant la préparation à l'aide d'une fourchette toutes les demi-heures.
- Versez dans des verrines et décorez avec les œufs de lump et quelques brins d'aneth.