

# *Sucettes de concombre au fromage frais*

## *Ingrédients*

- 1 branche de menthe fraîche
- 1 concombre
- 1/2 botte de ciboulette
- 100 g de fromage frais
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel et poivre
- 20 pics à brochette en bois



## *Les étapes*

- *Déposer le fromage frais dans un grand bol avec la ciboulette et la menthe ciselées. Saler, poivrer, relever d'une pointe de piment et bien mélanger. Laver le concombre et le sécher (possibilité de réaliser un décor sur la peau avec un couteau cannelé). L'ouvrir en deux dans la longueur et ôter les graines à l'aide d'une cuillère à café.*
- *Garnir les deux moitiés de concombre de la préparation au fromage et les placer l'une sur l'autre comme pour reformer le concombre.*
- *Piquer le concombre à intervalles réguliers avec les pics à brochette en prenant soin de planter le pic jusqu'au bout (mais sans percer complètement la chair du concombre).*
- *Trancher entre les pics. C'est prêt ! Présenter les sucettes la tête en bas ou la tête en haut (dans un verre, dans un vase à goulot étroit ou piqués dans une boîte d'œuf retournée et décorée).*

Source : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/recettes/sucettes-de-concombre-au-fromage-frais>