

Ecrasons- les

Pour 4 personnes

Difficulté : difficile

Ingrédients :

200g de Brie de Meaux ou Brie de Melun

1 concombre

1 carotte

2 pincées de graines de Aneth

Vinaigre balsamique

Sel, poivre

Cumin

1 bon économiste



Préparation :

Dans un cul de poule, écraser le BRIE avec une fourchette ou un fouet. Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre balsamique, l'aneth hachée, du sel et du poivre.

Faire les lamelles de légumes à l'aide de l'économiste - dans le sens de la longueur. Attention: pour le concombre, ne pas prendre le cœur avec les pépins.

Rouler les lamelles de légumes avec le mélange de BRIE (comme des sushis). Sur une lamelle de légume, mettre le BRIE au centre et rouler. Répéter l'opération pour toutes les tranches de légumes.