

Concombre sauté à la ciboulette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Temps total : 25 mn

Difficulté : Facile

Pour 3 personnes

- un gros concombre
- une noix de beurre
- 2 à 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse de préférence
- ciboulette
- une cuillère à soupe de moutarde
- sel et poivre

Peler le concombre et le couper en lamelles de 4 cm de long environ.

Faire fondre le beurre et saisir à vif les lamelles pendant environ 5 minutes (le concombre devient un peu translucide).

Ajouter la moutarde, saler et poivrer. Faire cuire encore 5 minutes. Ajouter en suite la crème et la ciboulette.

Bien mélanger, servir chaud.