

Roulade de concombre au Chèvre des Alpes



Chèvre des Alpes

Un fromage pur chèvre tout en fraîcheur très fondant et tartinable à souhait!

Ingrédients

- 400 g de thon frais en petits cubes (ou viande à tartare)
- 1 concombre
- 1 cuillère de sésame noir rôti
- 200 g de Chèvre des Alpes
- 1 cuillère à table de vinaigre de vin
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe de pesto Balatti

Préparation

- 1• Dans un bol, mélanger le thon en cubes avec la ciboulette, l'huile d'olive, le vinaigre, du sel et du poivre.
- 2• Couper le concombre en fines lamelles dans le sens de la longueur, les étaler puis saler et poivrer.
- 3• Placer à chaque bout de tranche de concombre un peu du mélange de thon et rouler l'ensemble.
- 4• Déposer sur le dessus de chaque rouleau un peu de chair du thon puis le fromage Chèvre des Alpes, un peu de pesto Balatti et quelques graines de sésames rôties.