

Verrines vertes et fraîches

C'est un trio gagnant : poire, concombre et menthe !

Faciles et fraîches, les verrines font toujours sensation !

Pour réaliser 6 verrines :

Ingrédients :

- Vinaigrette : huile d'olive, vinaigre, sel, poivre.
- Du yaourt grec
- Pignons de pin
- De la menthe
- 1 concombre
- 2 poires mûres de saison
- 1 jus de citron



Réalisation :

Découper en petits dés le concombre avec sa peau et la poire que vous citronnerez.

Ciseler finement la menthe. Mélanger le tout.

Préparer une vinaigrette à l'huile d'olive, de vinaigre et de sel et de poivre.

Déposer les dés de concombre et de poire, les pignons et de la menthe ciselée. Assaisonner et mélanger délicatement avec un peu de vinaigrette.

Verser ensuite dans les verrines jusqu'aux $\frac{3}{4}$ et une cuillère de yaourt grec et la menthe, puis servir.

Bonne dégustation !