

Savarin de concombre à la menthe

Pour 4 à 6 personnes

2 concombres

40g de beurre

1 bouquet de menthe (environ 6 pousses de 10/15 cm)

30 g de fécule de maïs (type maïzena = 3 cuillères à soupe rases)

1 verre de lait

4 œufs

Eplucher les concombres, enlever les pépins et les couper en dés environ 1cm

Les faire étuver à la cocotte 15mn dans le beurre en remuant.

Dans une terrine battre les œufs entiers, ajouter la fécule mélangée au lait, la menthe hachée et le concombre cuit, saler et poivrer.

Mettre le tout dans un moule à savarin (soit beurré soit antiadhésif) et faire cuire au bain marie au four 200°C pendant 40 mn.

Démouler, laisser refroidir, et accompagner d'une sauce à la crème....

Par exemple : crème fraîche, menthe hachée (3 ou 4 pousses), échalote hachée (petite) sel, poivre, une cuillère à café de vinaigre de vin.

