

CONCOMBRE GRILLÉ, SAUCE TOMATE ET CACAHUÈTES

Ingrédients :

- 4 concombres
- 2 tomates côtelées
- 1 échalote
- 1 branche d'estragon
- 1 cuill. à soupe de cacahuètes
- ½ citron jaune
- Tabasco
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre



Recette :

1/ Épépinez les tomates et coupez-les en petits dès.

2/ Ajoutez-y l'échalote finement ciselée, les feuilles d'estragon hachées, les cacahuètes et le jus du citron.

3/ Assaisonnez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques gouttes de tabasco, du sel et du poivre.

4/ Coupez les concombres en deux dans la largeur, puis dans la longueur pour réaliser des tronçons.

5/ Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites y colorer les concombres. Servir aussitôt en arrosant avec le condiment à la tomate.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France

<http://www.tomates-de-france.com/index.php>