

Et si on dégustait des...

Roulés de mimolette et concombre au sirop d'estragon

Par Cath, Blogueuse
<http://pockcath.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 6 tranches de mimolette
- ½ petit concombre
- 150 gr de Philadelphia
- 3 gousses d'ail & persil frais
- 2 cs de Sirop d'Estragon d'Eloïde
- Sel de piment d'espelette



Épluchez l'ail et lavez le persil. Épluchez le concombre en laissant de petites bandes de peau pour la décoration et coupez-le en bâtonnets.

Dans un mixeur mettre l'ail, le persil, le Philadelphia et le sirop d'estragon. Ensuite une fois bien mixée, mettre la préparation dans un bol et remuez avec une cuillère.

Prendre 2 tranches de Mimolette et les superposer sur 2cm (mettre un peu de préparation pour les coller)



Étalez 2 bonnes cuillerées à soupe de préparation dessus. Disposer 2 bâtonnets de concombre puis en remettre 2 plus loin. Roulez vos tranches de mimolette, coupez les extrémités et ensuite coupez en 3 tronçons égaux.

Parsemez le dessus de sel de piment d'Espelette et mettre au frais pendant 20mn.

Sortir au moment de servir bien frais