

## Chavignol sur lit de concombre

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 15 min.**

### **Ingrédients:**

- 2 Chavignols
- 1 concombre
- Le jus d'un citron
- 4 c à café d'huile d'olive
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

### **Recette:**

- Lavez et pelez le concombre dans le sens de la longueur, une pelure sur deux.
- Coupez-le en rondelles assez fines.
- Tapissez le fond de chaque assiette avec ces rondelles de concombre. Salez.
- Ajoutez ensuite, une cuillère à café d'huile d'olive sur chaque assiette.
- Arrosez d'un peu de jus de citron.
- Coupez alors les chavignols en tranche de 2 à 3 mm.
- Placez-les sur le lit de concombre.
- Poivrez.
- Parsemez de ciboulette hachée.