

# Maki concombre, fromage frais aux abricots

## Ingrédients :

- 1 concombre
- 150 g de fromage frais\*
- 4 abricots
- Quelques brins de ciboulette
- Sel
- Poivre du moulin



## Les étapes :

- Laver et essuyer le concombre (conserver la peau).
- A l'aide d'une mandoline ou d'un rasoir à légumes (ou encore à l'économe), réaliser des lanières de concombre (conserver les parures - restes de chair - pour un smoothie ou une salade). Saler et réserver les lanières dans une passoire.
- Laver et dénoyauter les abricots. Les couper en petits dés.
- Rincer et ciseler finement la ciboulette.
- Dans un bol, mélanger le fromage frais, la ciboulette ciselée et les dés d'abricot. Saler, poivrer.
- Répartir la préparation à l'une des extrémités de chaque lanière de concombre et l'enrouler sur elle-même de sorte à obtenir un « maki ». Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Déguster bien frais !

Source : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/recettes/maki-concombre-fromage-frais-aux-abricotsgines>