

Préchauffe le four à 180°.

Lave, découpe le concombre en fine lanières à l'aide d'une mandoline.

Dépose les lanières de concombre dans une passoire, saupoudre les de sel puis laisse les dégorger une quinzaine de minutes.

Découpe 4 cercles de pâte feuilletée, pique-les avec une fourchette.

Enfourne-les une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Dans un saladier, mélange le fromage frais avec le yaourt, assaisonne

Tartine délicatement chaque lanière de concombre de mélange au fromage puis roule-les.

Coupe en deux les rouleaux les plus hauts

Sur chaque fond de tarte dispose les rouleaux de concombre puis parsème-les d'herbes ciselées.

### **Pour 4 personnes:**

1 pâte feuilletée

1 concombre

Sel, poivre

1 yaourt nature

1 Fromage frais (brebis ou chèvre)

Ciboulette

Feuille de menthe



# Tarte fine de concombre