

Concombre au Brugge Mi -vieux

Ingredienten:

4 tranches de Brugge demi-vieux

2 gros concombres

60 g de beurre Dixmuda

¼ l de bouillon de viande

50 g de petits pois

2 échalotes

1 oignon

2 tomates

200 g d'agneau haché

40 g de lardons salés

50 g de riz

poivre et sel

Préparation:

Cuisez le riz.

Faites revenir les lardons dans le beurre, ajoutez ensuite l'échalote hachée et l'oignon et continuez à cuire tout en mélangeant.

Lavez les concombres, coupez-les en deux, évidez-les et saupoudrez-les de gros sel de mer.

Découpez finement la chair du concombre ainsi que la tomate pelée et épépinée. Mélangez ces ingrédients avec le riz, les petits pois cuits et le hachis.

Remplissez les concombres avec le mélange obtenu.

Chauffez le bouillon dans un plat allant au four et disposez ensuite le concombre dans le plat.

Coupez le fromage en lamelles et posez-le sur le mélange haché.

Mettez le tout dans un four préchauffé à 160°C et faites cuire pendant 30 minutes.

4 personen

60 min

Plat principal

2.5