**MATERIEL :**

* 1 zesteur
* Planche à découper, couteau d’office
* Hachez la moitié de la ciboulette
* 1 plat de service

**INGREDIENTS : pour 6 personnes**

* 1 bûche de fromage de chèvre frais
* 1 concombre
* 1 botte de ciboulette
* Sel de Guérande
* Poivre blanc

**TECHNIQUE :**

* Rincez le concombre et cannelez sa peau à l’aide d’un zesteur. Tranchez les ¾ du concombre en rondelles de 1 cm d’épaisseur, puis l’autre quart en tranches très fines
* Si nécessaire taillez la bûche de fromage de chèvre pour qu’elle ait une circonférence légèrement plus petite que celle du concombre. Coupez-la en tranches
* Réservez la moitié de la ciboulette et hachez le reste. Roulez les bords des rondelles de chèvre dans la ciboulette hachée et placez-les sur les rondelles de concombre
* Saupoudrez le fromage de sel de Guérande, de poivre blanc
* Recouvrez chaque rondelle de quelques tranches fines de concombre et ficelez les bouchées avec des brins de ciboulette. Réservez au frais.

