



Collations

Entrées

## **Mortadelle au concombre**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

8 tranches de mortadelle  
2 radis (fijngesneden)  
sauce Samourai Spicy D&L  
vinaigrette miel-moutarde  
1 concombre  
cresson

### **Méthode de préparation**

Coupez à l'économe 12 fines tranches de concombre dans le sens de la longueur.

Coupez la mortadelle en tranches de même largeur et disposez celles-ci sur les tranches de concombre. Nappez d'un peu de sauce Samourai.

Enroulez fermement et fixez à l'aide d'un bâtonnet.

Décorez de brins de cresson et de radis émincés et servez avec une vinaigrette miel-moutarde.



