



Verrines de concombres au Yaourt



Pour 3 personnes :

1 grand concombre, 1 gros yaourt à la grecque, 1/2 gousse d'ail (Cyril en préconisait une entière, ce que j'ai fait... et on est un peu restée la bouche ouverte à tuer les mouches tout l'après midi, malgré le fait que d'ordinaire on adore l'ail à la maison...), quelques feuilles de menthe fraîches, sel, poivre, 1 filet d'huile d'olive.

Préparation :

Coupez les extrémités du concombre, rincez le sous l'eau, ouvrez le en deux et ôtez les pépins.

Dégermez une gousse d'ail et ne vous servez que de la moitié.

Dans un mixer, déposez les morceaux de concombres grossièrement coupés, la demie gousse d'ail et le yaourt à la grecque, salez et poivrez puis donnez un coup de mixer jusqu'à obtention d'une soupe suffisamment liquide selon votre convenance.

Au besoin, vous pouvez la rallonger avec un peu de lait.

Servez en verrines, en décorant de quelques feuilles de menthe fraîchement hachées et d'un filet d'huile d'olive!