



Soupe glacée de concombres



1 concombre, 2 yaourts brassés nature, 10cl de crème fleurette bridélice 15%, 1 petite gousse d'ail, 5cl d'huile d'olive, ciboulette, sel, poivre, tabasco.
Eplucher et épépiner le concombre, l'émincer et le saupoudrer de gros sel 30mn.
Rincer et bien sécher. On peut zapper cette étape si l'on est pressée, le couper en tronçons après l'avoir épépiné et le mettre direct dans le bol du mixer.

Mixer concombre + yaourt + ail dégermé, + crème + ciboulette + Tabasco en ajoutant l'huile d'olive petit à petit. Vérifier l'assaisonnement, conserver au frais 2 heures. Se conserve 2 jours dans une bouteille d'eau minérale récupérée.

Servir dans de jolis verres, décorer d'un peu de ciboulette.