

Velouté glacé de concombre et courgette

Préparation : 5 min

Recette pour votre
Cook'in



INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 1 oignon
- 1 branche de menthe (facultatif)
- 600 g de concombre
- 500 g de courgette
- 125 g de yaourt nature (lait de vache ou de chèvre)
- 240 g de fromage «Ail & Fines Herbes" type Boursin® Cuisine
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)

PRÉPARATION




Couper l'oignon en 4, mettre dans le bol et ajouter la menthe. Mixer 5 secondes - vitesse 7.

Ajouter le concombre et les courgettes non épluchés, coupés en rondelles. Mixer 1 minute - vitesse 8.

NB : les légumes débordent mais descendent dès le démarrage de l'étape de mixage, placer le verre doseur une fois les légumes descendus.

Ajouter le yaourt et le fromage type Boursin® Cuisine. Saler et poivrer. Mixer 2 minutes - vitesse 10.

Réserver au frais au moins 1h30 à 2h00 avant de servir. (personnellement, je place sous vide grâce à [beSAVE®](#))

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons, menthe	5 sec		7	
	Concombre, courgette	1 min		8	
	Yaourt, fromage AEFH, sel, poivre	2 min		10	

Ma touche perso :