

Recette

SOUPE FROIDE CONCOMBRE - MENTHE

Type

Entrée

Temps

Préparation : 15 mn

Difficulté

Facile

Personnes

4

Ingrédients

- 2 concombres
- 2 fromages blancs ou yaourts naturels
- 10 grosses feuilles de menthe
- 1 bouquet de ciboulette
- Ail (1 gousse écrasée)
- Sel, poivre, paprika



Etape 1	Eplucher les concombres, couper les en deux et enlever les graines. Les couper en petits cubes – garder 4 tranches fines pour la présentation
Etape 2	Mixer avec les fromages blancs ou les yaourts et tous les autres ingrédients
Etape 3	Verser dans des gros verres et décorer avec les rondelles de concombre et une feuille de menthe

Bon appétit !