

Soupe de concombre

Temps de préparation :20 minutes

Temps de cuisson : pas de cuisson

INGREDIENTS :

- 2 concombres
- 20 cl de lait
- 1 yaourt nature à la grecque
- ½ citron
- 1 gousse d'ail
- 3 brins de menthe fraîche
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- une pincée de sel

ETAPES DE PREPARATION :

- Laver et couper les concombres dans la longueur.
- Éépiner les et couper les en morceaux, plutôt petits.
- Peler la gousse d'ail et broyer la.
- Mixer tous les ingrédients sans le yaourt
- Rajouter le yaourt.
- Assaisonner à votre convenance

LES PARTICIPANTS :

- Jeff, Jean-Pierre, Chen, Sam, Agathe, Brigitte, C

