

Soupe froide concombre-menthe

Facile – Temps de préparation : 15 min

Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- 2 concombres
- 200 g de fromage blanc
- 1 bouquet de menthe
- piment d'Espelette
- sel, poivre

Etapes de préparations :

- 1) Rincez et effeuillez la menthe. Emincez grossièrement les feuilles.
- 2) Rincez le concombre et réservez quelques fines rondelles pour la décoration. Pelez le reste, éliminez les graines et coupez-les en dés.
- 3) Mixez les dés de concombre avec la menthe, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Ajoutez le fromage blanc et mixez à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais.
- 4) Versez la soupe dans des verrines et servez accompagné de rondelles de concombre.

