



Soupe froide de concombres

Ingrédients:

- 2 concombres
- 500 gr de yaourt nature
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 3 brins d'aneth ou menthe
- Sel & poivre

Préparation:

- Épluchez les concombres et coupez-les en morceaux. Mixez-les avec le yaourt à l'aide d'un mixeur plongeur.
- Épluchez et pressez l'ail dans le mélange yaourt/concombre. Ajoutez un peu de zeste de citron et le jus. Assaisonnez avec l'aneth, le sel et le poivre.
- C'est prêt à être dégusté !

TEMPS:

10 minutes

