



Velouté glacé de concombre à la menthe

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Pas de cuisson. Frais : 1h.

Ingrédients

Concombres : 2, soit environ 800 g
Huile d'olive : 100 g, soit 10 cl
Crème épaisse : 100 g soit 10 cl
Jus de citron : 2
Ail : 1 gousse
Echalotes : 2
Menthe : un demi-bouquet
Sel et poivre du moulin

Matériel

une planche à découper
un couteau à légumes
un mixer



Réalisation

1. Couper en 2 et évider de leurs graines les deux concombres.
2. Les couper en gros tronçons et les mettre dans le bol du mixer.
3. Eplucher et hacher la gousse d'ail et les échalotes. Ciseler la menthe.
4. Ajouter dans le mixer l'huile d'olive, la crème fraîche, le jus de citron, l'ail, les échalotes et la menthe. Donner quelques tours de moulin de baies et saler à votre goût.
5. Actionner le mixer jusqu'à la consistance désirée et placer au frais, au moins une heure, jusqu'au moment de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com