

Soupe de concombre

pour 3 personnes

- 2 concombres
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail
- 3 feuilles de basilic, sel et poivre.



■ *Une soupe très fraîche et bien relevée.*

■ Supprimez les extrémités des concombres, et coupez les grossièrement. Disposez les morceaux dans un blender.

■ Epluchez la gousse d'ail, et ajoutez la aux morceaux de concombre avec le vinaigre, l'huile, la poudre de piment. Salez et poivrez.

■ Mixez bien l'ensemble, et réservez au réfrigérateur.

Servir: En entrée, dans de grands verres décorés avec une feuille de basilic.

Variation : Ajoutez de la ciboulette ciselée.

Conseils

Ajustez l'assaisonnement selon votre goût, et supprimez la peau des concombres si vous le souhaitez.