

GASPACHO CONCOMBRE MENTHE

- 1 gros concombre
- 6 feuilles de menthe
- 1 cèbette
- Le jus d'un demi-citron vert ou jaune
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Un pot de yaourt ou de fromage blanc (250g)



Lavez et coupez le concombre en deux. Retirez les graines. Coupez-le en morceaux, placez-le dans le bol du mixeur, ajoutez le yaourt, les cèbettes émincées, le jus de citron, salez, poivrez et mixez finement.

Rectifier l'assaisonnement si besoin puis placer le gaspacho au réfrigérateur pendant 1h.

Servir dans des verrines.