

Les recettes du mas d'Issoire

Potage de concombre

Ingrédients:

*Deux concombres longs,
3 yaourts brassés,
1 grosse gousse d'ail hachée,
1 dizaine de feuilles de menthe fraîche hachées,
le jus d'un citron,
1 c à s d'huile d'olive,*

Préparation:

Eplucher les concombres mais seulement une lanière sur deux pour que le potage ait une belle couleur et ne soit pas trop pâle.

Important aussi pour le plaisir des yeux !

Couper les en 4 dans le sens de la longueur, puis en tronçons de quelques cm.

Bien mixer avec les yaourts pour que ce soit bien lisse.

*Ajouter la menthe hachée finement, le jus de citron,
la cuillère à soupe d'huile d'olive, saler, poivrer.*

Rectifier l'assaisonnement

Laisser reposer au réfrigérateur.