



Cuisine et
dépendances

Soupe froide de concombre au houmous



Cette recette, trouvée sur [Marmiton](#), est toute simple mais le houmous apporte une touche originale : il suffisait d'y penser !

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 concombre
- 3 cuillères à soupe de [houmous](#)
- 1 gousse d'ail
- 1 dizaine de brins de ciboulette
- quelques feuilles d'estragon
- paprika
- sel, poivre

Préparation :

Éplucher et couper le concombre grossièrement. Hacher et dégermer la gousse d'ail.

Mettre dans un mixeur le concombre, le houmous, l'ail, la ciboulette, l'estragon, une pincée de sel et de poivre et mixer.

Laisser reposer au frais au minimum 30 minutes ; servir directement au sortir du réfrigérateur et saupoudrer de paprika.

Le 05 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/05/index.html>

