



Soupe froide Tomate-concombre

 **Pour** 4 personnes

 **Difficulté** *

 **Préparation** 05 min

 **Cuisson** 00 min

LES INGRÉDIENTS

- 2 tomates épépinées
- 1/2 concombre évidé
- 2 cuillères à soupe de fromage type brousse (ou yaourt)
- 1 cuillère à soupe de citron vert
- 1 pointe de gingembre en poudre
- 1 verre d'eau
- 10 glaçons (facultatif)
- 10 brins de ciboulette

LA PRÉPARATION

1. Laver les légumes. Couper les tomates et les concombres en gros dés ; puis réserver la chair.

2. Mettre dans un blinder les morceaux, arroser avec le jus de citron vert, une pincée de gingembre et la ciboulette hachée. Mixer une première fois afin d'obtenir une purée ajouter les glaçons par 5 , votre verre d'eau et le fromage, mixer jusqu'à ce que la préparation (soupe) soit bien lisse.

3. Rectifier l'assaisonnement en sel selon votre goût, à consommer de suite.

Vous pouvez aussi mettre la soupe au réfrigérateur pendant 4h, servir frais avec des grissinis aux graines de sésame.

Des infos et des astuces sur : <http://cuisinedolivier.canalblog.com>

-La cuisine d'Olivier-Juin 2007.Tous droits réservés.

Maison
5 sens des