

## Gaspacho de concombres



### Gaspacho de concombres

■ 2 concombres ■ 20 feuilles de menthe  
■ 1 citron ■ 200 g de fromage blanc ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel et poivre.

**Pelez** les concombres et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Retirez les graines et détaillez la chair en morceaux.

**Lavez, séchez et hachez** grossièrement la menthe. Pressez le citron.

**Mixez** le concombre dans un blender avec la menthe, l'huile d'olive et le fromage blanc. Arrosez de jus de citron et mixez. Salez et poivrez. Réservez le gaspacho au frais jusqu'au service.