

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.