

SOUPE GLACÉE DE CONCOMBRE A LA MENTHE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 petit concombre de 300 g environ ou une botte de cresson.
- 1 oignon blanc
- 2 grosses pommes de terre soit 300 à 400g environ.
- 1,5 litre de bouillon de volaille.
- 1 dl de crème liquide
- 1 branche de menthe (*facultatif*)
- Sel, poivre

Laver le concombre sans l'éplucher, le couper en deux dans le sens de la longueur. À l'aide d'une petite cuillère, enlever les graines du cœur. Débiter le concombre en tronçons d'un centimètre d'épaisseur.

Éplucher, laver les pommes de terre, les détailler en tranches fines. Éplucher et émincer l'oignon.

Réunir les légumes dans une casserole avec le bouillon, saler, poivrer. À partir de l'ébullition, compter 15 minutes de cuisson.

Passer le potage au mixeur, compléter avec la crème. Donner une nouvelle ébullition.

Ajouter, selon votre goût, les feuilles de menthe finement ciselées. Laisser refroidir et mettre au froid.

Servir bien glacé dans des tasses ou en soupière.

Variante : remplacer concombre et menthe par du cresson (*faire cuire une moitié de la botte de cresson et mixer l'autre à cru à la fin*).