



SOUPE DE CONCOMBRE GLACEE ET SES CROÛTONS D'AILLEURS

Pour 6-8 personnes, il faut :

- un concombre
- 4 pots de fromage blanc type Jockey (allégé de surcroît)
- 3 gousses d'ail
- le jus d'un citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sirop de menthe
- du sel et du poivre

Pour les "croûtons"

- du pain suédois en galette
- du fromage à tartiner type St Moret
- quelques graines de sésame
- des herbes fraîches (aneth, ciboulette, persil au choix...)

Dans le blender, mettre le concombre pelé coupé en gros tronçons, les fromages blancs, l'ail, l'huile, le citron, le vinaigre, le sirop, le sel, le poivre et quelques glaçons. Mixer vigoureusement le tout et réserver au frais jusqu'au moment du service.

Préparer les "croûtons" : étaler sur le pain suédois une couche de St Moret, saupoudrer d'herbes et d'un peu de graines de sésame. Rouler les crêpes et les emballer dans un film fraîcheur jusqu'au moment du service, où vous les trancherez en rondelles d'un centimètre environ.

Les présenter avec la soupe, délicatement saupoudrée d'un peu de persil - ou de menthe - et les tremper lors de la dégustation.