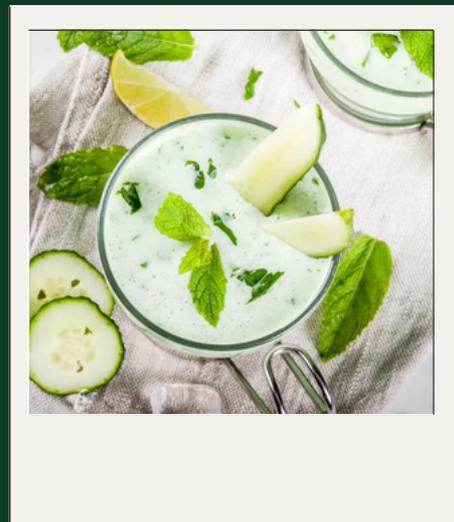


SOUPE DE CONCOMBRE AU YAOURT GLACÉ

Préparation : 30 min

Ingrédients

- 2 gousses d'ail écrasées
- 20 g d'aneth haché
- 1 c.à.s de vinaigre de vin blanc
- ½ c.à.c de graine de fenouil pour la garniture (facultatif)
- 1 concombre
- 30 cl de crème liquide
- 250 gnde yaourt à la grecque
- 25 cl de bouillon de poule



Préparations

- 1 - Peler et râper le concombre et le mettre dans un saladier en verre.
- 2 - Y ajouter la crème, le yaourt, le bouillon, l'ail, l'aneth et le vinaigre puis bien mélanger.
- 3 - Saler et poivrer.
- 4 - Couvrir et laisser refroidir au minimum 45 min.
- 5 - Bien mélanger avant de servir et parsemer de graines de fenouil (facultatif).