

- SOUPE *épuisée* - DE CONCOMBRE



1
concombre



200 g de
fromage
blanc



1 poignée
de menthe



1 c. à café de
jus de citron



sel



fromage
de chèvre



- 1 Peler le concombre, le couper en dés.
- 2 Ajouter le fromage blanc, la menthe, le jus de citron, le sel (en option du fromage de chèvre).
- 3 Mixer le tout grossièrement.
- 4 Laisser la soupe minimum 4h au frigo, servir bien frais !

