



## CRÈME DE CONCOMBRE AUX HERBES (soupe froide)

Recette facile à cuisiner (pour les enfants)

### INGRÉDIENTS :

- 1 concombre anglais (ou 2-3 concombres réguliers)
- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon coupé
- $\frac{3}{4}$  tasse d'eau
- $\frac{2}{3}$  tasse de crème à fouetter
- 10 feuilles de menthe fraîche coupées finement
- 2 c. à table de ciboulette coupée finement
- Q.S. sel et poivre

### MÉTHODE :

- Couper 6 tranches de concombre et réserver. Couper le reste en deux sur la longueur. À l'aide d'une cuillère, enlever les graines et couper en gros morceaux.
- Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter l'oignon et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre (mais non coloré).
- Ajouter l'eau et bouillir environ 5 minutes. Retirer du feu et ajouter le concombre pour en faire une purée.
- Mettre ensemble la purée, la crème, la menthe et la ciboulette. Assaisonner au goût et bien mélanger.
- Refroidir la soupe et les bols.

### MONTAGE :

Pour servir, garnir avec des concombres, de la ciboulette et de la menthe.

**Diane Côté**  
**Cuisinière professionnelle**

**Club de golf Belle Vue**  
**Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793**