

Soupe glacée au concombre

300 g de fromage blanc

50 ml de lait

500 g de concombre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 ou 3 feuilles de menthe

Sel, poivre

Paprika

Epluchez les concombres, épépinez-les et découpez-les en fines lamelles.

Dans une passoire, déposez les concombres et ajoutez 1 cuillère à soupe de gros sel ; mélangez et laissez dégorger une heure.

Dans un bol mixeur, mélangez le lait, le fromage blanc, l'huile d'olive, la menthe, le paprika, le sel et le poivre.

Pressez les concombres avec les mains pour retirer l'eau, et ajoutez les dans le bol mixeur. Mixez le tout et réservez au froid.

Présentez dans des assiettes creuses et servez.