



SOUPE FROIDE DE CONCOMBRES

INGRÉDIENTS 3 PERSONNES

- 2 concombres (pelés en laissant des zebrures vert foncé)... on garde les pépins
- une tranche de pain de mie sans la croûte
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- Quelques gouttes de tabasco
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE REPOS 1H
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans le mixer,
mixer 2mn

Mettre une heure au frigo

Il ne vous reste plus qu'à déguster.