

Soupe froide de concombres (gaspacho)

Voici une recette de soupe froide aux concombres qui est parfaite pour les journées chaudes de l'été:

1/2 concombre gros (260 gramme)
1/4 tasse de crème 15%
1/3 tasse bouillon de légumes
1/2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
5 gouttes de sauce Tabasco
1/2 gousse d'ail
1/2 cuil. à soupe d'aneth frais
1/2 cuil. à soupe de persil frais
sel et poivre au goût
1 cuil. à soupe noix grenoble (facultatif)

Éplucher le concombre, couper en morceaux, déposer dans le robot, y ajouter la crème, le bouillon de légumes, le vinaigre et la sauce Tabasco.

Presser l'ail, hacher l'aneth et le persil et ajouter au mélange. Réduire en purée jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Saler et poivrer, garder au frais jusqu'au moment de servir.

Verser le potage dans les plats, garnir de noix et servir.

Le potage peut se conserver 3 jours au frigo.