

Soupe aux concombres

Ingrédients

- 1 concombre
- 2 oignons
- 1 blanc de poireaux
- 1 courgette
- Lait
- Sel
- Beurre

Préparation

- Peler et couper en gros morceaux le blanc de poireaux, oignons et courgette.
- Peler et couper en deux le concombre : une moitié en gros morceaux et réserver à part l'autre moitié découpée en petit cube de 0,5 cm.
- Mettre du beurre dans une casserole y ajouter le tout (sauf les petits dés de concombre) Mouiller avec 2/3 de lait et 1/3 d'eau, saler.
- Dans une autre casserole, faire mijoter les petits dés de concombre dans du beurre 10 minutes.
- Mixer le contenu de la casserole (lait) puis ajouter les petits dés de concombre.
- Laisser bouillir doucement +- 20 minutes.
- Vérifier l'assaisonnement et servir chaud.