

Velouté de Concombre

Ingredients :

- 2 concombres
- 1 yaourt au lait entier
- 15 cl de crème fleurette
- 10 cl d'huile d'olive
- 8 amandes
- 8 noisettes
- 1 jus de citron
- 1 échalote
- ¼ de poivron rouge
- ¼ de poivron vert
- 5 brins de ciboulette
- 4 brins de menthe
- Sel, poivre du moulin

Préparation

 4 pers  20 min

1. Pelez les concombres, coupez-les en 2, retirez les pépins à l'aide d'une petite cuillère, puis coupez-les en tronçons et mettez-les dans un mixer.

2. Epluchez l'échalote et coupez-la en 2, ajoutez-la dans le mixer, puis ajoutez la menthe effeuillée, l'huile d'olive, le yaourt, le jus de citron, salez, poivrez et mixez. Réservez au frais.

3. A l'aide d'un fouet électrique, montez la crème fleurette bien froide pour obtenir une crème fouettée. Salez, poivrez et ajoutez la ciboulette hachée. Réservez au frais.

4. Découpez les poivrons en petits dés, concassez les amandes et les noisettes.

5. Au moment de servir, répartissez le velouté dans 4 assiettes, déposez une cuillère de crème fouettée, parsemez de dés de poivrons, de noisettes et d'amandes.

Bon appétit les AficioNetto !