



# GASPACHO CONCOMBRE, MENTHE ET BASILIC

PAR SV RESTAURANT



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1** Concombre
- 50g** Yogourt grec
- 1dl** Huile olive
- 1cs** Lait entier
- 10g** Feuilles de basilic
- 10g** Feuilles de menthe
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- > Laver le concombre et peler
- > Couper le concombre grossièrement et mettre dans un bol avec le lait, la menthe, sel, poivre et l'huile d'olive
- > Mixer avec un mixeur plongeant
- > Incorporer le yogourt
- > Verser dans des verrines ou bol en verre, ajouter quelques feuilles de basilic et de menthe pour la déco
- > Servir bien froid



svrestaurant



legumiviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver  
la recette en ligne

