

GASPACHO VERDE



4 PERSONNES



20 MINUTES

2 concombres lisses
1 poignée de fanes de radis
1 yaourt nature (brebis,
fromage blanc, selon vos
envies)

1 c. à soupe de ciboulette
ciselée
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Epluchez les concombres entièrement après les avoir lavés et détaillez-les grossièrement.

Enlevez les graines si elles sont trop abondantes

Lavez soigneusement les fanes. Hachez-les grossièrement et mettez-les dans le robot mixeur avec le yaourt et les concombres. Salez et poivrez légèrement.

Ajoutez l'huile et juste assez d'eau pour amorcer le robot.

Mixez finement pour obtenir une consistance douce et un peu épaisse.

Ajustez l'assaisonnement.

Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Parsemez de ciboulette ciselée.

