

## Une recette de Masala Book

### Velouté de concombre à la menthe

Pour 4 personnes

- 4 concombres de taille moyenne
- 150g de fromage frais type Saint-Morêt
- 150 g de crème fraîche légère
- 2 branches de menthe fraîche
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à café de moutarde douce
- sel et poivre, selon les goûts

Eplucher les concombres, détailler les feuilles de menthe. Garder quelques feuilles et quelques cubes de concombre non épluchés pour la finition. Dans le bol d'un mixer (faire avec les moyens du bord : un bol + un mixer plongeur, un blender, un gros robot, ou carrément un thermomix...), mélanger tous les ingrédients. Mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Servir frais, en décorant des cubes de concombre et des feuilles de menthe.

Cette recette est donc d'une complexité extrême... A vous de la réinventer selon vos goûts : pour une version encore plus légère, remplacer le fromage frais et la crème par des yaourts ou du fromage blanc. Envie d'exotisme ? Ou change la menthe par du cumin ou bien la crème par du lait de coco, on parsème de coco râpée, on troque le citron jaune contre du citron vert... Un peu de piment ? On n'oublie pas les vertus du Tabasco. Et on vérifie toujours l'assaisonnement avant de servir !