

SOUPE FROIDE À L'OSEILLE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
oseille	150 gr (feuilles)
concombre	2 pcs
ail	2 pcs (gousses)
fromage de chèvre frais	100 gr
yaourt nature	2 pcs
huile d'olive	4 c. à s.
piment d'Espelette	1 pc
Sel & poivre	0 Q.S.

Préparation

1. Nettoyer l'oseille et l'essorer. Nettoyer ou peeler les concombres et les couper en gros morceaux

2. Mixer l'oseille et le concombre le plus fin possible.

3. Ajouter les yaourts, le fromage de chèvre (selon le goût), l'huile d'olive et le piment d'Espelette. Saler, poivrer et mixer encore un peu.

4. Servir très frais !