

Soupe froide

concombres

gressins au saumon

Ingrédients pour 4 personnes

439

2 Concombres
2 Yaourts grecs
1 gousse Ail
1 Branche d'estragon
4 Branches d'aneth
4 cuil. à café Huile d'olive
4 pincées Piment d'Espelette
8 Gressins fins
4 tranches Saumon fumé
Sel



Passer la gousse d'ail au presse-ail pour en récupérer la pulpe. Effeuille l'aneth. Détache les pluches d'aneth, conserve la moitié des pluches d'aneth pour la décoration. Hache les herbes. Lave les concombres. Taille les en deux enlève les graines centrales puis coupe-les en morceaux. Fais les dégorger. Mixe au blender les morceaux de concombres avec les yaourts grecs, les herbes, l'ail et du sel. Coupe les tranches de saumon fumé en 2. Entoure les gressins de saumon fumé. Répartis la soupe froide au concombre dans 4 bols. Agrémente-la d'huile d'olive et de piment d'Espelette. Accompagne la soupe de gressins au saumon. Décore l'ensemble de quelques pluches d'aneth.