



**pour 6 personnes**

**2 concombres**

**1 oignon**

**5 cl d'huile d'olive**

**30 cl de bouillon de légumes**

**10 cl de crème fraîche liquide**

**10 feuilles de menthe fraîche**

**Sel, poivre**

**Croûtons de pain et pesto de menthe**

**½ bouquet de menthe**

**30 g de pignons de pin**

**30 g de comté**

**5 cl d'huile d'olive**

**Quelques gouttes de jus de citron**

**6 tranches de pain rassis**

**Sel, poivre**

# Crème glacée de concombre à la menthe

Épluche les concombres, égraine-les et émince-les. Fais revenir l'oignon ciselé à l'huile d'olive. Ajoute le concombre, fais revenir de nouveau, mouille avec le bouillon de légumes et laisse cuire à découvert pendant 15 minutes, à feu doux. Ajoute à la fin de la cuisson la crème fraîche et remets à bouillir pendant 3 à 4 minutes, incorpore quelques feuilles de menthe ciselées, puis mixe le tout. Vérifie l'assaisonnement et passe au chinois. Réserve au frais.

## CROÛTONS DE PAIN ET PESTO DE MENTHE

Mixe les feuilles de menthe avec les pignons de pin, le comté râpé et l'huile d'olive. Relève d'un peu de jus de citron, sale et poivre.

Mets à toaster les tranches de pain, puis tartine-les avec le pesto.