



4 personnes



10 minutes



15 minutes

- 4 concombres
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 portions de fromage fondu (du type Kiri ou Vache qui rit)
- menthe (facultatif)

Soupe de concombre

1- Epluchez les concombres, enlevez les graines et les couper en cubes. Faites-les cuire 15min à la vapeur.

2- Mixez avec le cube de bouillon et le fromage (et la menthe) sans ajouter d'eau.