

Milk-shake crétois



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

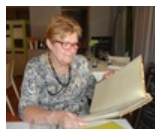
Ingrédients

- 1 concombre
- 100 g de fromage de chèvre - frais
- 0,5 l de lait
- menthe - en feuilles
- ciboulette - en brins
- poivre

Préparation

- 1 Lavez le concombre. Coupez quelques tranches fines et mettez-les de côté pour la décoration.
- 2 Pelez le concombre une bande sur deux. Coupez-le en deux et ôtez les graines. Coupez-le en petits dés et mettez-les dans le bol du blender.
- 3 Lavez, séchez et ciselez la menthe puis la ciboulette. Réservez la ciboulette pour la finition.
- 4 Ajoutez la menthe dans le blender avec le fromage de chèvre coupé et le lait. Mixez jusqu'à obtenir une texture fine. Versez dans une bouteille et placez-la au frais avant de servir.
- 5 Au moment de servir, répartissez la préparation dans des verres. Parsemez de ciboulette et donnez un tour de moulin à poivre. Placez sur le bord des verre une rondelle de concombre. Servez aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

