

Potage froid de concombre aux oeufs



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 10 mn

Les derniers concombres du jardin, nous ont permis de réaliser un plat qui sort un peu de l'ordinaire. Juste avant de commencer à réaliser de délicieux potages revigorants, nous vous proposons de goûter à un fameux potage froid !

Ingrédients

- 1 concombre
- 100 g de crème fraîche
- sel
- poivre
- 2 oeufs cuits durs
- ciboulette

Préparation

- 1 Pelez, épépinez et lavez le concombre. Coupez-le en morceaux et faites-le cuire 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Pendant ce temps faites cuire les oeufs. Pensez à garder un peu de concombre cru pour la présentation de la soupe.
- 2 Égouttez le concombre et passez-le au mixeur. Versez cette purée dans un saladier. Ajoutez-y la crème fraîche. Assaisonnez de sel et de poivre et mettez votre soupe de concombre au réfrigérateur au moins pendant 1 heure.
- 3 Pendant ce temps écalez les oeufs et coupez-les en rondelles.
- 4 Au moment de servir, coupez le concombre cru mis en réserve en petits dés. Versez les dés de concombre crus dans la soupe. Disposez les rondelles d'oeufs par-dessus. Saupoudrez de ciboulette finement ciselée. Dégustez bien frais! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

