



PRÉPARATION :
10 MIN



NIVEAU :
FACILE



COÛT :
FAIBLE



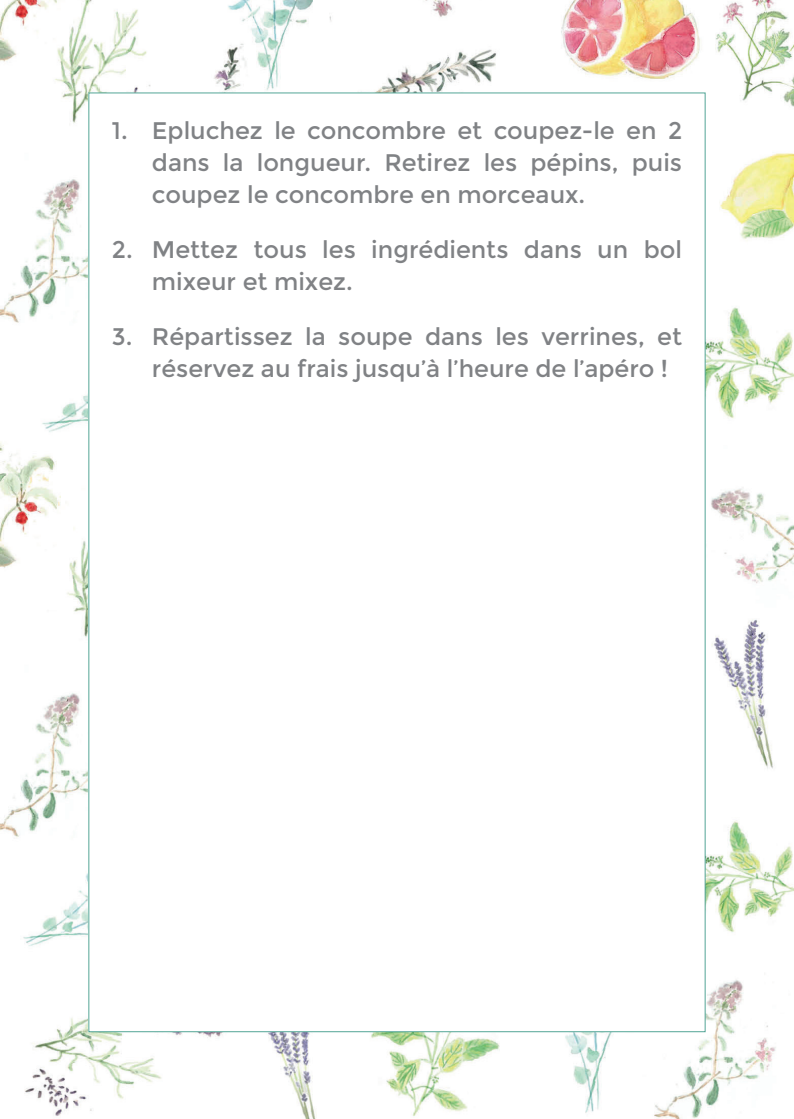
SOUPE DE CONCOMBRE & HUILE ESSENTIELLE DE CITRON



INGRÉDIENTS

POUR +/- 10 VERRINES

- 1 concombre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre du moulin
- 2 gouttes d'huile essentielle de Citron BIO

- 
1. Epluchez le concombre et coupez-le en 2 dans la longueur. Retirez les pépins, puis coupez le concombre en morceaux.
 2. Mettez tous les ingrédients dans un bol mixeur et mixez.
 3. Répartissez la soupe dans les verrines, et réservez au frais jusqu'à l'heure de l'apéro !