



Soupe de concombre et faisselle

Pour 4 personnes

250 g de Faisselle La Bressane

2 concombres

100 g d'oignons blancs

1 c. à s. de ciboulette (ou persil) ciselée

Sel - poivre.

Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Plongez 5 mn les concombres épluchés, épépinés et taillés en morceaux puis égouttez-les. Dans la cuve d'un mixeur, hachez les concombres refroidis avec les oignons. Ajoutez la Faisselle, mixez et assaisonnez généreusement en sel et poivre. Réservez quelques heures au réfrigérateur. Avant de servir, diluez à l'eau glacée de façon à obtenir une consistance légèrement veloutée et parsemez des herbes hachées.

Astuce : agrémentez cette soupe de dés de tomates, de concombre ou de céleri pour une recette plus festive et un apport de « croquant ».