

# QUE FAIRE AVEC...

## ... deux concombres ?



### Gaspacho de concombre (2/3 personnes)

- ✿ Eplucher les concombres et les couper en morceaux.
- ✿ Détacher les feuilles de 4 brins de basilic et de 4 brins de menthe, puis les laver. Presser un citron.
- ✿ Dans un mixeur, déposer 2/3 du jus de citron, 4 cuillères à soupe de fromage blanc (ou yaourt), 2 portions de fromage frais (type St Môret), le concombre, le basilic et la menthe. Mixer jusqu'à obtention d'un gaspacho onctueux. Saler et poivrer généreusement.
- ✿ Répartir la soupe dans des verres. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

\* \* \*

### Salmorejo de concombre (4 personnes)

- ✿ Ramollir, si nécessaire, 150 g de mie de pain avec de l'eau pendant 15 à 20 minutes. Au bout de ce temps, enlever l'excédent d'eau.
- ✿ Peler et couper en morceaux le concombre. Mixer très finement le pain, le concombre, 8 cl d'huile d'olive, 3 cl de vinaigre et 1 petite gousse d'ail émincé. Saler et mélanger. La préparation doit avoir la consistance d'une soupe épaisse : ajouter un peu de mie de pain si elle est trop liquide ou, au contraire, un peu d'eau si elle est trop épaisse.
- ✿ Mettre au réfrigérateur pendant quelques heures avant de servir très frais. Décorer chaque portion avec un œuf dur coupé en deux et des lamelles de jambon cru revenues à la poêle (1 min de chaque côté).

\* \* \*

### Cari de concombre

- ✿ Eplucher les concombres, les couper en deux dans le sens de la longueur et égrainer avec une cuillère (facultative). Couper ensuite en tronçons de 2 cm de long.
- ✿ Chauffer **deux cuillères à soupe d'huile d'olive** dans une marmite et faire roussir le concombre. Ajouter dans l'ordre **150 g de lardons, 3 brins de thym** et du **poivre**.
- ✿ Quand les lardons sont dorés, mettre **un oignon** et **4 gousses d'ail** finement hachés. Remuer et ajouter **une petite cuillère de curcuma**.
- ✿ Couvrir la marmite et faire cuire à feu doux pendant 15 min.

\* \* \*