

# Soupe froide de concombre, noix caramélisées et aneth

*(Pour 4 personnes)*

1		gros concombre
1		gousse d'ail pressée
260	gr	de yogourt grec
4		petites poignées de noix
3	dl	de bouillon de volaille ou de légumes
2	c. à s.	de miel
1		bouquet d'aneth
2	c. à s.	d'huile de noix

Râper le concombre lavé, mais non pelé à la râpe à roestis.

Ajouter le yogourt, le bouillon de volaille froid, la gousse d'ail et l'aneth ciselée (quantité à votre goût).

Fouetter quelques secondes.

Ajouter l'huile de noix et mélanger.

Saler, poivrer. Réserver au moins deux heures au frigo.

Pour le dressage final, faire chauffer le miel dans une petite casserole et y faire revenir les noix grossièrement concassées. Décorer les assiettes avec un peu de cerneaux, quelques peluches d'aneth et un filet d'huile de noix.