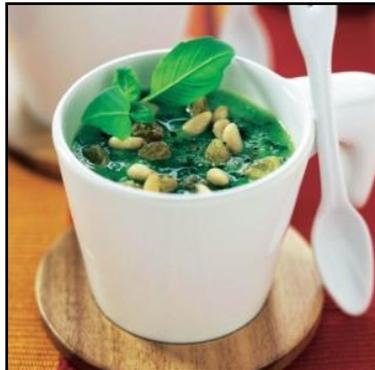


SOUPE DE CONCOMBRE AUX PIGNONS



Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 concombres

30 g de pignons de pin

30 g de raisins secs

150 g de feta

1 bouquet de basilic

1 citron

1 c à s d'huile d'olive

Peler les concombres, enlever les graines.

Presser le citron.

Rincer, sécher et effeuiller le basilic.

Emietter la feta.

Mettre le concombre coupé en gros morceaux dans le bol d'un mixeur. Ajouter un peu de jus de citron, la feta et le basilic (réserver des petites feuilles pour le décor).

Mixer pour obtenir une soupe épaisse. Verser la soupe dans un saladier. Saler et poivrer. Ajouter l'huile d'olive et les raisins. Mélanger bien et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Couvrir le saladier avec un film et placer au réfrigérateur pendant 1 h au moins avant de servir.

Faire dorer les pignons à sec 1 à 2 minutes. Laisser refroidir

Au moment de servir, verser la soupe dans 6 verrines. Répartir entre chaque verrine ainsi que les feuilles de basilic restantes.