

SOUPE FRAÎCHE CONCOMBRE, ANANAS & PIMENT D'ESPELETTE

Pour 2 verrines
Préparation : 5 min
Cuisson : aucune



1/2 concombre (gardé au réfrigérateur pour qu'il soit frais)
ananas surgelé (le poids du concombre)
1 petit oignon nouveau (oignon tige)
piment d'Espelette
1 petit bouquet de coriandre
quelques feuilles de menthe
10 cl d'eau fraîche
le jus d'un citron vert
4 noix de Macadamia
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel

Laver le concombre, couper les extrémités et le tailler en rondelles.

Eplucher l'oignon tige (on utilisera le vert aussi), presser le citron vert.

Laver la coriandre et la menthe, réserver quelques feuilles pour la déco et hacher grossièrement le reste.

Dans un blender, mettre le concombre, l'ananas, l'oignon (blanc+vert), la coriandre, la menthe, un peu de piment d'Espelette, le jus de citron, l'huile d'olive et un peu de sel. Mixer. Une fois le mélange homogène, ajouter les noix de macadamia (à ne pas oublier pour le petit côté croquant bien sympa) et mixer par à coups.

Servir la soupe bien fraîche dans des verrines, saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette, décorer de quelques feuilles de coriandre ou de menthe et de fines rondelles d'oignon nouveau.