

Potage aux concombres

Ingrédients

- 4 concombres
- 2 1/2 tasses bouillon de poulet
- 1 oignon haché
- 1 carotte en dés
- 3 cuillères à table beurre
- 3 cuillères à table farine
- 2 1/2 tasses lait (on peut mélanger moins de lait avec yogourt nature, grec, crème, etc.)
- sel, poivre et persil au goût (on change le persil pour autres herbes)

Préparation

Étape 1

Peler les concombres, les évider et les couper en tranches minces.

Étape 2

Faire cuire dans le bouillon environ 15 minutes avec les oignons et la carotte. Passer au robot et mettre de côté.

Étape 3

Chauffer le beurre, ajouter la farine et mélanger. Ajouter le lait graduellement comme on ferait une béchamel et cuire en brassant jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse. Attention au débordement!!!! :-)

Étape 4

Ajouter à la préparation de concombres. Bien mélanger et ajouter le sel, le poivre et le persil au goût.