



Recette Potage aux concombres

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps total : 25 min

Portions : 4

Ingrédients

- 3 concombres
- 3 tasses bouillon de poulet
- 1 oignon haché
- 1 carotte en dés
- 3 c. à table beurre
- 3 c. à soupe farine
- 3 tasses lait
- Sel au goût
- Poivre au goût
- Persil au goût



Préparation

- 1- Peler les concombres, les évider et les couper en tranches minces.
- 2- Faire cuire dans le bouillon environ 15 minutes avec les oignons et la carotte. Passer au robot et mettre de côté.
- 3- Chauffer le beurre, ajouter la farine et mélanger. Ajouter le lait et cuire en brassant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.
- 4- Ajouter la préparation de concombres.
- 5- Bien mélanger et ajouter le sel, le poivre et le persil au goût.

Commentaire de l'auteur

Les concombres moyens peuvent être remplacés par 1 gros concombre anglais.

Auteur : <http://www.recettes.qc.ca/recette/potage-aux-concombres-1110>