

Sorbet de CONCOMBRE à la menthe

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 concombre et demi
- 2 yaourts nature
- 10 cl de crème
- 1 cuillère à café de menthe hachée
- sel
- poivre



Préparation

Pour le concombre il est recommandé de le mettre à dégorger au sel pendant une demi-heure avant la préparation.

Réduire la chair du concombre en purée en le mixant.

Ajouter dans la purée de concombre, les yaourts, la menthe hachée, le sel et le poivre.

Mettre la crème fouettée en chantilly puis l'incorporer dans la purée de concombre et enfin mettre dans la sorbetière.

Mettre le sorbet au congélateur environ 2 heures.