

# Concombre

---

*95% du poids du concombre cru est constitué d'eau. Une merveille de légèreté. Le gaspacho de concombre, c'est la recette bikini par excellence, idéale pour vous qui surveillez votre ligne. On lui a associé quelques grains de caviar, pour vous féliciter d'être aussi irréprochable.*

---

Pour 4 personnes  
Temps de préparation : 15 minutes

125 g de Caviar Transmontanus

2 concombres

1 belle poignée de roquette

1 petit oignon

4 cs de fromage blanc de brebis

Le jus d'1 citron

3 cs d'huile d'olive

1 pincée de fleur de sel

poivre

Après avoir épluché les concombres, coupez-les dans le sens de la longueur et ôtez-en les pépins. Emincez l'oignon.

Dans un blender, mixez ensemble le concombre, la roquette, l'oignon, le fromage blanc, le jus du citron, l'huile d'olive et la fleur de sel. Goûtez pour ajuster l'assaisonnement.

Servez frais dans des coupelles et déposez à la surface une généreuse cuillerée de caviar.