

Recette : soupe de concombre au lemongrass pour se croire à la plage

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 93

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

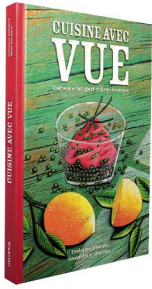
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

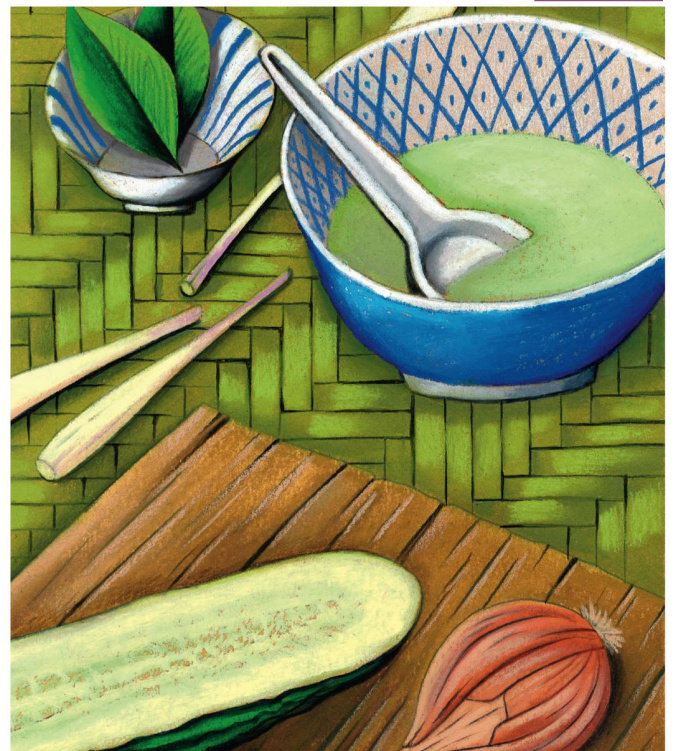
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fatterbert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



Soupe de concombre au lemongrass pour se croire à la plage

«La soupe peut aussi se déguster froide, mais elle est plus originale chaude.»

Entrée pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 concombres
- 3 tiges de lemongrass (citronnelle)
- 3 feuilles de lime
- 3 dl de lait de soja
- 1 oignon
- 3 dl d'eau
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Coupez 6 fines tranches de concombre avec la peau. Réservez pour la décoration. Pelez 3 concombres. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et enlevez les graines. Découpez-les ensuite en gros dés et placez-les dans une casserole. Ajoutez 1 oignon émincé et mouillez avec 3 dl d'eau. Ecrasez grossièrement 3 tiges de lemongrass avec un pilon (dans un mortier ou avec un grand couteau, à plat sur une planche). Froissez 3 feuilles de lime. Mettez le lemongrass et le lime dans l'eau

contenant les concombres et l'oignon. Salez un peu.

Portez à ébullition, puis laissez cuire le concombre jusqu'à tendreté (il faut goûter pour savoir).

Retirez le lemongrass et le lime. Ajoutez 3 dl de lait de soja.

Mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts et servez immédiatement dans des verres hauts avec une paille.

Décorez le verre avec une rondelle de concombre.

LES VOYAGES FORMENT LA JEUNESSE, MAIS PAS QUE...

PARTEZ OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS LE VOULEZ.

TRADE WINGS vous propose une sélection des meilleures destinations du moment. Les îles paradisiaques de l'Océan Indien, les grands espaces des USA, la nature sauvage du Canada. Les couleurs variées de l'Asie ou encore la culture séculaire du Moyen Orient.

tradewings.ch

TRADE WINGS Voyages SA
LE SPECIALISTE