

# Soupe de maquereaux et concombre



25min 2 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de filets de maquereaux au naturel et citron Bio
- 1 concombre
- 1 yaourt nature
- 1 c. à s. de jus de citron
- Menthe
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

## Réalisée avec



## Préparation

- Égouttez les filets de maquereaux, puis émiettez-les grossièrement.
- Épluchez un concombre, coupez-le en morceaux et mixez-le avec 1 yaourt nature, le jus de citron, et quelques feuilles de menthe.
- Ajoutez les morceaux de maquereaux et mixez brièvement pour conserver un peu de texture.
- Salez, poivrez, et laissez reposer au frais pendant 1 heure minimum.
- Servez dans des petits bols ou verrines, décorés de feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive.