Soupe d'été au concombre

Préparation : 20 min

5 min

6 min

6 min

ingrédients

- *500 g de concombres*
- *2 tomates*
- *4 gousses d'ail*
- *2 oignons blancs*
- *2 cuil. à soupe d'huile d'olive*
- *4 cuil. à soupe de vinaigre balsamique*
- *150 cl d'eau*
- *1 branche de thym*
- *sel, poivre*

1 La préparation des ingrédients

Couper les concombres en deux, enlever les pépins. Les détailler en petits dés. Peler et évider les tomates, les couper en dés. Hacher finement l'oignon et l'ail.

2 La cuisson à découvert

Dans l'autocuiseur, mettre l'huile et ajouter les 3/4 des concombres, les oignons et l'ail. Laisser fondre en remuant sur feu doux. Verser l'eau, mettre le thym. Assaisonner.

3 Votre autocuiseur s'occupe de tout

Fermer. Dès que la vapeur s'échappe, réduire la source de chauffe et laisser cuire selon le temps indiqué.
Ouvrir. Retirer le thym. Mixer très fin, ajouter le vinaigre. Placer 2 heures au frais.
Au moment de servir, incorporer le reste du concombre et les tomates.