



## Velouté glacé de concombres aux crevettes et au Tartare



Préparation  
8



Cuisson



4 personnes

### Ingrédients

150 g de Tartare Ligne & Plaisir  
80 g de crevettes roses  
1 cuil à soupe d'oeufs de lump rouges (facultatif)  
2 concombres  
2 cuil à soupe de jus de citron vert  
2 yaourts brassés  
2 branches de persil  
Poivre

### Préparation

Pelez les deux concombres. Détaillez l'un des deux en gros morceaux et déposez-les dans le bol d'un mixeur. Faites de même avec la moitié du deuxième concombre.

Coupez en deux, dans la longueur, la moitié du concombre restante, puis creusez-la avec une petite cuillère pour enlever les graines. Mettez ces graines dans le bol du mixeur, avec les morceaux de concombre. Détaillez en petits dés le demi-concombre creusé. Réservez-les.

Dans le bol du mixeur, ajoutez les yaourts, le jus de citron vert, le persil et les deux tiers du Tartare Ligne & Plaisir. Ajoutez également 10 cl d'eau froide et poivrez.

Mixez 2 min, jusqu'à obtenir un velouté. Transvasez-le dans un petit saladier.

Décortiquez les crevettes, puis détaillez-les en petits dés. Ajoutez-les dans le velouté, ainsi que les dés de concombre réservés et les oeufs de lump (si vous le souhaitez).

Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Juste avant de servir, émiettez le tartare restant sur le velouté glacé de concombre.

Conseil : l'idéal est de garder ce velouté au loin 1 h au frais, pour qu'il soit parfaitement glacé au moment de le servir. A défaut, incorporez-lui une poignée de glaçons et mélangez bien avant d'émiettez le reste de Tartare à sa surface.

