

# GLACE AU CONCOMBRE ET SA CHANTILLY À LA MENTHE

**Pour 4 personnes**

Préparation : 1 heure

Sorbetière : 2 heures



## Ingrédients

1 concombre et demi  
2 yaourts nature  
10 cl de crème fleurette  
2 brins de menthe fraîche  
2 cuillères à café de sel fin  
5 brins de ciboulette  
Poivre

## Chantilly aromatisée à la menthe

25 cl de crème fraîche entière 30%  
20 feuilles de menthe  
1 pincée de sel

Lavez, pelez et coupez le concombre en rondelles, en réserver quelques-unes en gardant la peau pour la présentation. Mettez les rondelles dans un plat et saupoudrez-le de sel pour le faire dégorger pendant 30 min. Rincez le concombre à l'eau froide pour éliminer le surplus de sel et essuyez avec du papier absorbant. Mixez ensuite cette chair pour obtenir une purée bien homogène. Lavez, effeuillez et hachez très très finement la menthe. Ajoutez-la ensuite à la purée de concombre, avec les yaourts et un tour de moulin à poivre. Mixez à nouveau. Ajoutez la crème fleurette à la purée de concombre et bien mélanger. Versez la préparation dans la sorbetière pour 2 h.

## Chantilly aromatisée à la menthe

Mettez le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly.

Lavez et séchez les feuilles de menthe puis les mixer jusqu'à en extraire le jus, au besoin, filtrer. Fouettez la crème pendant 3 mn, ajoutez le jus de menthe, une pincée de sel et battez à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme.

Servez deux boules de glace par personne, décorées de rondelles de concombre, un peu de chantilly et parsemez de ciboulette.

**Astuce :** vous pouvez réaliser une version sucrée, en supprimant le sel de la recette, et en mettant 2 cuillères à café de miel avec le concombre et 2 cuillères à soupe de sucre en poudre dans la chantilly.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**