



Soupe glacée estivale

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

L'été est chaud et sera chaud de plus en plus. Malheureusement de plus en plus enfin ! Je vous propose pour rester optimiste une soupe froide et remplie de vitamines.

Ingrédients:

- 1 botte de radis
- 1 concombre
- 3 oignons nouveaux
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 jus de citron
- sel fin et poivre du moulin
- 1/2 botte de ciboulette

**Recette
pour:**

**8- 10
personnes**



Réalisation de la recette:

Réaliser le bouillon de volaille et le mettre au réfrigérateur pour qu'il soit **bien frais**. Mettre une casserole d'eau à bouillir. **Ôter le pédoncule** des tomates et réaliser une incision en croix sur le bas des tomates. **Plonger les tomates** dans l'eau bouillante et compter jusqu'à 10, puis les égoutter et les plonger dans de l'eau bien froide avec quelques **glaçons**. Maintenant, vous pouvez ôter facilement la peau des tomates. Eplucher le **concombre** et l'émincer très finement à la mandoline. Laver les **oignons nouveaux** et l'émincer finement à l'aide d'un couteau. Les ajouter avec le concombre dans un saladier. Couper les tomates en lamelles et les verser dans le saladier contenant les oignons et le concombre. Ôter les fanes des radis et les laver. Couper en rondelles finement et l'ajouter au saladier. **Assaisonner** de sel fin et de poivre du moulin votre saladier rempli de légumes, ajouter le **bouillon de volaille** bien froid et un jus de **citron**. Mélanger à nouveau puis disposer un film alimentaire dessus et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Servir dans des assiettes à soupe et verre de vin rosé.