



**Gaspacho de concombres
à la cancoillotte**



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients : pour 4 personnes

1 pot de Cancoillotte à l'ail

2 concombres

Feuilles de menthe fraîches

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Lavez les concombres et découper les en morceaux.

Mixez ensemble les concombres, la cancoillotte, les feuilles de menthe et l'huile d'olive, jusqu'à obtenir un mélange homogène

Assaisonnez selon votre goût avant de répartir le gaspacho dans des verrines

Décorez avec de fines lamelles de concombre frais, de la menthe et une cuillère de cancoillotte

