



**Ingrédients pour 5 à 6 personnes :**

- 24 crevettes décortiquées
- 40 g d'huile de citron (j'ai mis 20 g d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron)
- 1/4 de cuil. à café de sel (soit environ 1 g)
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 concombres coupés en morceaux (environ 500 g)
- 500 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1/4 de cuil. à café de poivre
- 200 g (soit 20 cl) de crème fraîche (allégée pour moi)
- 40 g de farine (facultatif, je n'en mettrais pas la prochaine fois)
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 2 cuil. à soupe d'aneth ciselé

**Préparation au Thermomix :**

Faire mariner les crevettes pendant 15 mn dans 1 cuil. à soupe d'huile au citron avec un peu de sel.  
Faire 6 brochettes de crevettes à l'aide de piques à brochette (4 crevettes à brochettes). Les placer dans le Varoma.

Mettre l'oignon et l'ail dans le bol et mixer 3 secondes Vitesse 5.

Ajouter 20 g d'huile et quelques gouttes de citron et régler 2 mn Varoma, Vitesse 1.

Ajouter le concombre et mixer 4 secondes, Vitesse 5.

Ajouter l'eau, le bouillon cube, le sel et le poivre. Placer le varoma et régler 12 mn, Varoma, Vitesse 1.

Retirer et réserver.

Ajouter la crème, la farine et le jus de citron, mixer 15 secondes, Vitesse 9, puis régler 2 mn à 100°C, Vitesse 2.

Ajouter l'aneth, mixer à nouveau 3 secondes Vitesse 3.

Verser le velouté dans 6 bols à soupe, placer une brochette de crevettes par assiette et servir chaud.

préparation sans thermomix

hacher finement les oignons et l'ail et les faire fondre dans de l'huile aromatisée au citron pdt 5mns. Mixer les concombres avec les oignons; ajouter l'eau, le bouillon cube, sel poivre et cuire à petits bouillons pdt 15mns

mélanger la crème fraîche (je n'ai mis que la moitié) le jus de citron et au lieu de la farine j'ai mis 1/2 tasse à café de maïzena pour béchamel et ajouter cela aux concombres. laisser cuire encore 5mns à 100°. Ajouter l'aneth. je n'avais pas de crevettes et j'ai servi le potage sur des tranches de pain revenues dans l'huile d'olive