

<b>Zeitschrift:</b>	Générations
<b>Herausgeber:</b>	Générations, société coopérative, sans but lucratif
<b>Band:</b>	- (2017)
<b>Heft:</b>	93
<b>Rubrik:</b>	Recette : soupe de concombre au lemongrass pour se croire à la plage

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

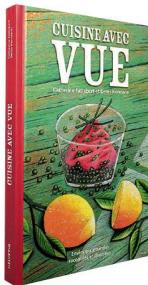
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



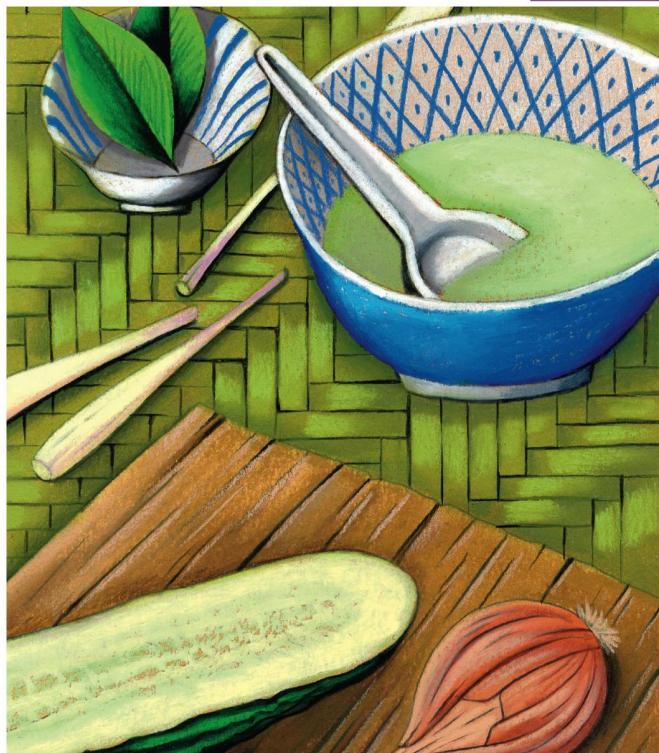
## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattébert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvétia), joliment illustré par Denis Kormann.

## Soupe de concombre au lemongrass pour se croire à la plage

«La soupe peut aussi se déguster froide, mais elle est plus originale chaude.»

Entrée pour 4 à 6 personnes



- INGRÉDIENTS**
- 3 concombres
  - 3 tiges de lemongrass (citronnelle)
  - 3 feuilles de lime
  - 3 dl de lait de soja
  - 1 oignon
  - 3 dl d'eau
  - Sel, poivre

**PRÉPARATION**

Coupez 6 fines tranches de concombre avec la peau. Réservez pour la décoration.  
Pelez 3 concombres. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et enlevez les graines. Découpez-les ensuite en gros dés et placez-les dans une casserole. Ajoutez 1 oignon émincé et mouillez avec 3 dl d'eau.  
Ecrasez grossièrement 3 tiges de lemongrass avec un pilon (dans un mortier ou avec un grand couteau, à plat sur une planche).  
Froissez 3 feuilles de lime.  
Mettez le lemongrass et le lime dans l'eau

contenant les concombres et l'oignon. Salez un peu.  
Portez à ébullition, puis laissez cuire le concombre jusqu'à tendreté (il faut goûter pour savoir).  
Retirez le lemongrass et le lime. Ajoutez 3 dl de lait de soja.  
Mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts et servez immédiatement dans des verres hauts avec une paille.  
Décorez le verre avec une rondelle de concombre.

LES VOYAGES FORMENT LA JEUNESSE, MAIS PAS QUE...

Conception : bœufQ / be-up.com - +33 (0)6 79 53 04 38

**PARTEZ OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS LE VOULEZ.**

TRADE WINGS vous propose une sélection des meilleures destinations du moment. Les îles paradisiaques de l'Océan Indien, les grands espaces des USA, la nature sauvage du Canada. Les couleurs variées de l'Asie ou encore la culture séculaire du Moyen Orient.

[tradewings.ch](http://tradewings.ch)