

## **Sirop de menthe (possible à faire avec mélisse, verveine...)**

500g de sucre dans 1/2 L d'eau porté à ébullition  
1 grosse botte de menthe (ne garder que les feuilles)  
quand la belle ébullition a une consistance sirupeuse y jeter la menthe ciselée et bien remuer  
couvrir laisser infuser 1 nuit  
filtrer  
garder 1 mois au frigo

## **Soupe froide concombre/menthe**

1 concombre  
un yaourt grec ou nature  
jus de citron  
menthe  
sel, poivre  
(peler) et épépiner le concombre  
verser dans un blender avec le yaourt  
ajouter menthe, citron, sel et poivre  
mettre au frais

## **Tuiles au comté**

râper le comté (ou un autre fromage)  
poser un petit rond dans une poêle bien chaude  
ajouter poivre, sésame ou herbes selon envie et type de fromage  
quand un côté commence à dorer retourner 1 minute