

GASPACHO VERT & QUENELLE DE FROMAGE FRAIS AU PIMENT D'ESPELETTE

Pour 2 ou 3 assiettes/ramequins

Préparation : 10 min

Cuisson : aucune

Réfrigération : 1 ou 2 heures (sauf si les légumes sortent du bac à légumes)



2 tomates vertes zébrées

1/2 concombre

1 courgette (poids équivalent au 1/2 concombre)

1 gousse d'ail frais

1 cuillère à soupe de Melfor

3 cuillères à soupe d'huile d'olive + un peu pour le service

1/3 cuillère à café de fleur de sel au piment d'Espelette

fromage frais nature (compter 1 belle cuillère à soupe bien bombée par personne)

piment d'Espelette à discrétion

Laver les légumes. Couper les tomates en deux & les épépiner. Couper les extrémités de la courgette.

Peler le concombre. Couper le tout en dés. Hacher l'ail.

Mettre tous les légumes dans le bol d'un blender et le mettre en route pour réduire les légumes en purée. Ajouter Melfor (ou vinaigre de cidre), huile d'olive et sel, mixer à nouveau pour obtenir un velouté très homogène (ajouter de l'eau pour obtenir une consistance ± veloutée).

Mettre au frais 1 à 2 heures.

Avant de servir, mélanger le fromage frais avec un peu (ou beaucoup selon vos goûts) de piment d'Espelette. Former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe.

Sortir le gazpacho du réfrigérateur, le mélanger pour l'homogénéiser, verser dans les assiettes/ramequins, déposer au centre une quenelle de fromage frais au piment d'Espelette et décorer d'un filet d'huile d'olive.