

RECETTE :

Gaspacho de tomates et de fraises, mousse de fromage frais et crumble parmesan

Pour le gaspacho

Ingrédients :

- 500g de tomates
- 150g de fraises
- 50g de poivrons rouges
- 20g de vinaigre de fraise
- 2 feuilles de gélatine
- 10g d'huile d'olive

Instructions :

1. Mixer tous les ingrédients du gaspacho et filtrer.
2. Tiédir une petite quantité pour dissoudre les feuilles de gélatines préalablement trempées.
3. Mélanger au reste du gaspacho. Verser dans des verres et réserver au frais.

Pour la mousse fromage

Ingrédients :

- 1 fromage frais
- 100g de lait
- 100g de crème
- 10cl d'huile d'olive

Instructions :

1. Mixer tous les ingrédients et réserver dans un siphon à chantilly.
2. Vous pouvez le faire sans siphon :
3. Monter la crème fouettée à la main et mélanger façon bavaroise).

Pour le crumble parmesan

Ingrédients :

- 50g de beurre
- 50g de farine
- 50g de parmesan

Instructions :

1. Mélanger le beurre pommade avec la farine et le parmesan râpé.
2. Émietter la pâte obtenue sur une plaque à pâtisserie et cuire 10 min à 180°C.

Pour le dressage

1. Recouvrir le gaspacho avec la mousse de fromage frais et parsemer de crumble parmesan.