

Gaspacho verde y quenelle de queso fresco de Cabra



Ingrédients pour 6 personnes:

5 Tomates vertes BIO.
1 Poivron vert BIO.
3 petites Courgettes BIO.
1/2 Concombre BIO.
250g de Petits Pois.
1/2 Oignon blanc.
1 gousse d'Ail.
1 petit bouquet de Menthe poivrée.
8 gr de Sel.
50 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
30 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
1 petit bouquet de Basilic.
500 ml d'Eau.

Pour les quenelles de Chèvre:

150 gr de Chèvre frais.
Quelques brins de Ciboulette.
Poivre du moulin.
Quelques Baies roses.

Préparation:

- Eplucher l'oignon.
- Laver les courgettes, tailler-les avec l'oignon en morceaux.
- Laver les tomates et les poivrons, retirer les graines des poivrons et tailler le tout en morceaux.
- Mettre le tout dans un blender et bien mixer.
- Faire cuire les petits pois 11 minutes dans de l'eau bouillante.
- Plonger les dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson.
- Mettre les petits pois et la menthe poivrée dans le blender et bien mixer.
- Lorsque le tout est réduit en purée, la verser dans un grand bol.
- Ajouter le sel, l'huile d'olive et le vinaigre et bien mélanger.
- Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à obtention de la consistance d'un velouté.
- Réserver au moins 3 h au réfrigérateur.
- Pendant ce temps préparer les quenelles de fromage de chèvre.
- Mélanger à la fourchette: le fromage de chèvre la ciboulette ciselée et le poivre.
- Servir le gaspacho accompagné de glaçons, déposer délicatement une quenelle de fromage et saupoudrer de quelques baies roses ou de graines de tournesol grillées.