

GASPACHO de BETTERAVE à la POMME et au CHÈVRE FRAIS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Verrines : 6 petites

Préparation : 15 min

INGRÉDIENTS

• 200 g betterave cuite (sous vide) et un peu de leur jus • 1 petite échalote • 1 pomme • 120 g de chèvre frais • sel, poivre • 3 grosses càs de philadelphia

RÉALISATION

Éplucher et émincer l'échalote. Éplucher la pomme, ôter le trognon et couper en cubes. Couper les betteraves en cubes et les mettre avec l'échalote et la pomme dans un blender. Ajouter un peu de jus des betteraves.

Mixer, ajouter du jus des betteraves selon la consistance souhaitée (mais le gaspacho doit rester assez épais). Goûter, saler et poivrer à convenance. Réserver au frais.

Battre le fromage de chèvre frais avec un peu de poivre du moulin et le philadelphia. Réserver au frais.

Au moment de servir, verser la gaspacho de betteraves dans des verrines. Ajouter un peu de mélange au chèvre.