

POUR 4 PERSONNES**400 g de petits pois écossés****1 poignée de roquette****4 carottes fanes****1 petit navet primeur****4 oignons fanes****1 sachet de bouillon de légumes (Ariaké)****1 brin de menthe****2 c à soupe d'huile d'olive****Sel, poivre**

Cuire les pois écossés avec les oignons pelés et leur vert tendre émincés 15 min à frémissements dans une casserole avec 20 cl d'eau additionnée du sachet de bouillon. Laisse refroidir au réfrigérateur.

Nettoie les carottes et le navet puis râpe-les finement. Mixe-les petits pois (sauf 2cuil. à s.) avec l'huile et 10 cl du bouillon de cuisson (ou davantage si tu souhaites avoir un gaspacho un peu plus fluide).

Au moment de servir, ajoute la moitié de la roquette et de menthe puis mixe. Goûte, assaisonne de sel et poivre.

Verse le gaspacho dans des verrines, couvre de roquette, carottes, petits pois et navet. Sers très frais et décore de menthe.



Jardinière glacée