

GASPACHO

de Petits Pois,

Menthe,

Basilic

et Brousse de Brebis



407

Fais infuser la menthe et le basilic dans l'eau qui servira à faire les petits pois. Retire les feuilles infusées et fais cuire les petits pois dans l'eau de cuisson de la menthe + basilic. Rince les petits pois à l'eau glacée. Passe les petits pois au mixeur et ajoute les feuilles infusées, l'eau de cuisson pour modifier la consistance. Passe la mixture au chinois. Ajoute un filet d'huile d'olive. Assaisonne la brousse d'huile d'olive, sel & poivre. Dresse le Gaspacho puis la brousse assaisonnée.