

# Pink gaspacho

## et sa glace de nougat

4 personnes

- 500 g de betteraves cuites
- 25 cl de glace au nougat
- 8 tranches fines de bacon
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de crème épaisse (voir liquide)
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 3 petits oignons fanes
- Ciboulette
- Sel, poivre

Pèle les betteraves et les oignons et détaille-les en morceaux. Place-les dans le robot et ajoute les deux crèmes, l'huile, le vinaigre, 30 cl d'eau, du sel et du poivre. Mixe finement et rectifie l'assaisonnement, qui doit être assez relevé. Fais dorer le bacon jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Verse le gaspacho dans des assiettes creuses et dépose au centre une quenelle de glace au nougat. Décore de lanières de bacon et de brins de ciboulette.

