

Pour 1 litre (soit environ 20 personnes)

2 betteraves cuites

100 g de fruits rouges surgelés (framboises,
cassis, fraises, groseilles)

20 cl de vin rouge

50 g de sucre semoule

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 trait de vinaigre de Xérès

le jus d'1/2 citron

sel fin, poivre blanc en grains

Crème

Réduire de moitié le vin rouge avec les fruits rouges, le sucre et les grains de poivre. Rassemble tous les ingrédients dans le bol mixeur. Mixe en ajoutant de l'eau en quantité suffisante pour obtenir la densité d'un gaspacho. Passe au chinois étamine.

Servir le gaspacho bien froid. Pose dessus une quenelle de crème fouettée légèrement citronnée et un trait d'huile d'olive. Au dernier moment, saupoudrer de zeste de citron vert. Accompagne d'un feuilleté parfumé à la réglisse.



Gaspacho de betteraves