



## Verrine de Gaspacho au céleri sur flan de parmesan



### Pour 4 personnes :

Flan au parmesan : 1 dl de crème liquide, 50g de parmesan, poivre

Gaspacho : 3 tomates, 1/2 poivron rouge, 1 côte de céleri branche, sel, poivre, huile d'olive

### Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer la crème sans la faire bouillir.

Ajoutez la parmesan et mélanger puis remettre quelques instants sur le feu, toujours sans faire bouillir. Laissez tiédir et répartissez le tout dans 4 jolis verres pour laisser refroidir.

Mettez le tout 2 heures au frigo pour que le flan prenne bien.

Pour le gaspacho, c'est très simple, il suffit de monder et d'épépiner les tomates, et de les mixer avec le poivron rouge et la branche de céleri au préalable débarrassée des fils, d'ajouter un peu d'huile d'olive jusqu'à avoir une consistance crémeuse. N'ajoutez surtout pas d'eau sinon la gaspacho va être trop liquide et ce n'est pas du tout l'effet recherché!!! Réservez aussi le gaspacho au frigo.

Au moment de servir, ajoutez le gaspacho sur le flan (et seulement au dernier moment, sinon le résultat ne serait pas élégant) et décorez éventuellement de feuille de céleri.

Ces délicieuses verrines se servent avec des toasts à la tapenade, parsemés de copeaux de parmesan! De plus cette recette produit un effet boeuf lors de soirées, et va très bien avec des repas saumon foie gras!!!!

Bon courage pour les plus téméraires, et bon appétit!!!