



Dans la série : une soupe même en été, c'est forcément une soupe froide mais quelques fois on a envie de changer.

Le vrai gaspacho, on en a mangé la semaine dernière, la crème de courgette aussi. Le velouté de concombre à la menthe, on vient de le terminer. Alors, quoi ? Mes neurones se mettent en route mais, en fait, je n'ai pas beaucoup d'idées. Je pense que les chaleurs de la semaine dernière a sérieusement ramolli mes facultés et tout ce que je peux penser tourne autour de courgettes et gaspacho.

Bon, alors allons-y pour un gaspacho de courgettes. Ca m'agace un peu car gaspacho, ça ne fait vraiment pas Italien . Je vais donc lui ajouter du basilic, plein de basilic et puis du gorgonzola.

Ca y est, l'idée prend forme, je vais à la cuisine, je regarde dans le frigo et, oui, j'ai tout ce qu'il me faut pour faire ce :

GASPACHO DE COURGETTES AU BASILIC ET GORGOZOLA





Pour 6 personnes

1 kg de courgettes
½ bouquet de basilic
2 càs d'huile d'olive
2 càs de vinaigre balsamique blanc ou vinaigre de xérès
1 cube de bouillon de volaille
Sel et poivre

Laver et couper les courgettes en rondelles, porter ½ litre d'eau auquel on aura ajouté ½ cube de bouillon de volaille.

Saler un peu et porter à ébullition. Faire cuire pendant 15 mn. Couper le feu, rajouter le basilic effeuillé et mixer.

Laisser refroidir, ajouter l'huile, le vinaigre et ajuster l'assaisonnement.

Je n'ai pas servi ce gaspacho tout seul, je lui ai ajouté une quenelle de fromage blanc (faisselle bien égouttée) dans laquelle j'avais écrasé du gorgonzola. J'ai fait ça un peu au feeling en goûtant pour obtenir un mélange assez parfumé que j'ai largement saupoudré de poivre long.

Un petit chèvre frais aurait bien fait l'affaire aussi en l'écrasant avec un peu d'une bonne huile d'olive.

Les petits cubes rouge sont juste de la gelée de tomates.

Ayant un paquet de gressin, j'ai aussi roulé une tranche de jambon de parme autour et voilà, notre dîner était prêt.