

MES TABLES DE FETES



Gaspacho de tomates roses et son glaçon "touillette"

Ingrédients pour 2 à 3 tasses

- 3 ou 4 belles tomates roses
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- basilic haché
- sel de céleri
- piment d'espelette
- 3 c à soupe de bonne huile d'olive
- 1 c à soupe de vinaigre de xérès
- sel, poivre
- des feuilles de basilic et des petits bouchons de fromage de chèvre pour le décor

Laver et équeuter les tomates et passez les à la centrifugeuse pour obtenir environ 800 ml de jus.

Si vous n'avez pas de centrifugeuse il faudra mixer les tomates et passer le jus dans une passoire fine pour en retirer les pépins.

Mixer l'ail et l'oignon, ajouter le jus de tomate, 2 bonnes cuillères de basilic haché, 1/2 cuillère à café de piment d'espelette, une giclée de sel de céleri, sel poivre, vinaigre et huile d'olive tout en mixant pour obtenir un mélange homogène. Rectifier l'assaisonnement si utile.

Préparer les piques en intercalant feuilles de basilic et bouchons de fromage. Réserver au frais.

Verser une partie du gazpacho dans un bac à glaçons, saupoudrer de basilic haché et congelez. Quand les glaçons ont commencé à prendre mettre une pique au centre de chacun.

Répartir le restant de gazpacho dans des verres ou des tasses et mettre au froid.

Au moment de servir décorer les verres avec les "touillettes glaçons" et saupoudrer de fleur de sel.

Servir accompagné de croûtons de pains et de tapenade.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>