



## GASPACHO DE BETTERAVE



**Pour environ 50cl de liquide :**

1 petite betterave cuite, 50g de fruits rouges surgelés assortis - framboise, cassis, groseille, fraises - 10cl de vin rouge, 25g de sucre semoule, 1cs d'huile d'olive, 1 trait de vinaigre de Xérès, 1cs de jus de citron, sel, poivre blanc. Réduire le vin rouge de moitié avec les fruits, le sucre et le poivre en grains. Mixer tous les éléments : betterave, jus de citron, vin aux fruits réduit, huile d'olive, sel. Ajouter éventuellement un peu d'eau pour ajuster la consistance, puis le trait de vinaigre.

**Finition :** QS de crème fouettée citronnée, de fins zestes de citron vert, un peu d'huile d'olive ou de pistache.

Dresser le gazpacho très frais dans de petits verres, poser dessus une petite quenelle de crème fouettée légèrement citronnée !  
Décorer avec quelques zestes de citron vert.