

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Gaspacho de carotte, espuma de thym



### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- une botte de carottes nouvelles
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 cube de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 2 branches de thym

### **Réalisation :**

- Emincez l'oignon, épluchez les carottes et détaillez les en rondelles, et pelez les gousses d'ail
- Ajoutez tous ces ingrédients dans un casserole, avec le cube et le concentré de tomate, couvrez avec de l'eau et mettez à chauffer pendant 20 mn à couvert
- A l'issue de la cuisson, mixez finement et placez au froid
- Mettez la crème dans une casserole et ajoutez le thym, faites infuser quelques minutes et laissez refroidir
- Laissez refroidir la crème et filtrez la dans un siphon
- Gazer et secouer, puis disposer au froid
- Répartissez le gaspacho dans 4 verrines puis ajoutez par dessus l'espuma au thym