

Gaspacho glacé

de betteraves aux fraises et à la cardamome

Pour 4 personnes :

500 g de betterave cuite

200 g de fraises

1 capsule de cardamome verte

3 cs de vinaigre balsamique blanc

25 cl d'eau

Sel et poivre

Graines germées (ici des graines de betteraves)

Un peu d'huile de cacahouètes grillées (à défaut prendre de l'huile d'olive)



- Ouvrir la capsule de cardamome et passer les graines 1 min. à la poêle.
- Eplucher la betterave et la couper en morceaux. Les mettre dans la cuve du mixer.
- Laver les fraises et les équeuter, les ajouter avec la cardamome dans le mixer.
- Mixer avec l'eau (en l'ajoutant petit à petit pour avoir la consistance désirée) et le vinaigre.
- Assaisonner en sel et poivre, rajoutez un peu de vinaigre si nécessaire.
- Filtrer avant de réserver au froid au minimum 2 heures.

Finition :

Verser le gazpacho dans le bol et mettre un filet d'huile de cacahouètes grillées.

La cardamome développe ses arômes à chaque cuillerée et aussi étonnant que cela paraisse, ce mariage était réussi.

Cette union, un peu improbable, a donné quelque chose de plutôt bon. Le seul reproche que Mamina voudrait faire est que l'ajout de graines germées de betteraves est bien joli, mais assez elles sont amères. L'alfafa aurait été plus agréable.

