

GASPACHO DE COURGETTES



Pour 4 personnes :

2 courgettes
1 concombre
1 avocat mûr
25cl de bouillon de légumes
100g de fromage frais
Sel, poivre, ciboulette

Laver les courgettes et le couper en tronçons. Les cuire dans une casserole avec le bouillon pendant 10min. Peler le concombre et le couper en tronçons, récupérer la chair de l'avocat.

Mixer ensemble les courgettes avec leur bouillon, le concombre et l'avocat. Ajouter le fromage frais et mixer de nouveau. Saler, poivrer et placer le gazpacho au frais.

Servir le gazpacho glacé, saupoudré de ciboulette ciselée et arrosé d'un trait de vinaigre balsamique.

Une idée en plus : Pour apporter une touche d'originalité à cette soupe froide et la rendre plus complète, ajouter des pignons de pin grillés à la poêle et/ou des lardons grillés.

Personnellement, j'ai accompagné le gazpacho de tartines au jambon passées au four :

Tartinier des tranches de baguette de pesto rouge, couvrir de jambon fumé puis d'une tranche de mozzarella et passer les tartines sous le grill du four. Ajouter une feuille de basilic.