



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Couleur Kémia

Gaspacho de fanes de radis et fèves

Pour 4 personnes

1 bouquet de fanes de radis,
200 gr de fèves écossées.
20 gr de pain de mie,
5 cl d'eau,
5 cl de vinaigre,
5 cl d'huile d'olive,



Enlever la peau des fèves. Faire cuire 10 mn à la vapeur en compagnie. Nettoyer les fanes et les faire cuire à la vapeur 3 mn.

Mixer les fanes et les fèves avec l'eau et le pain de mie mouillé.

Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, sel et poivre, gingembre en poudre tout en mixant afin d'avoir une émulsion.

Passer au chinois et verser dans un verre.

Prendre un radis, le couper en rondelle et le faire confire dans du miel.

Dressage : Accompagner le verre d'une branche de menthe et du radis confit