

GASPACHO & SA CHANTILLY AU BASILIC

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Temps de préparation : 20 mn



Ingrédients

500 g de tomates
1/2 concombre
1 poivron rouge
1/2 oignon jaune
1 gousse d'ail
50 ml d'huile d'olive
50 ml de vinaigre Balsamique
3 tranches de pain de mie sans crouste
Sel poivre

Pour la déco

1/4 de poivron jaune
8 tomates cerises
2 branches de basilic

Chantilly aromatisée

250 ml de crème fraîche entière 30%
3 branches de basilic
Sel

Couper et épépiner les tomates. Eplucher et couper en morceaux, le concombre et le poivron. Ciseler la gousse d'ail et l'oignon. Mettre tous les légumes dans un saladier, ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer et bien mélanger. Filmer le saladier et réserver au réfrigérateur 24h.

Le lendemain, découper le pain de mie en morceaux et arroser avec le vinaigre Balsamique, écraser à la fourchette pour que le pain absorbe bien le vinaigre. Mettre dans le blender et ajouter les légumes de la veille. Mixer jusqu'à obtenir un gazpacho bien lisse. Verser dans les verrines et remettre au réfrigérateur.

Chantilly aromatisée au basilic

Mettre le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10mn avant de monter la chantilly.

Effeuillement le basilic, laver et sécher les feuilles. Mixer les feuilles jusqu'à en extraire le jus, au besoin, filtrer. Fouetter la crème pendant 3 mn, ajouter le jus de basilic, une pincée de sel et battre à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme.

Sortir les verrines du réfrigérateur. Avec deux cuillères bien froides, réaliser des quenelles de chantilly au basilic, poser délicatement sur le gazpacho, ajouter des petites tomates coupées en rondelles, des morceaux de poivron jaune du basilic frais et donner un tour de moulin à poivre.

Astuce : pour encore plus de rapidité, la chantilly peut être aromatisée avec un arôme alimentaire de basilic, une goutte suffira.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel