

Gaspacho aux billes de chèvre



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 120 mn

Une entrée rafraîchissante au possible. Idéale pour les jours chauds.

Ingrédients

- 200 g de chèvre en bûchette (ferme)
- 600 g de tomates bien mûres
- 1 petit poivron jaune
- 1 petit poivron rouge
- 0,5 concombre
- 0,5 botte d'oignons nouveaux
- 12 olives noires ou vertes dénoyautées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre de xérès
- 2 cs de ciboulette
- tabasco
- 1 tranche de pain de mie
- sel, poivre

Préparation

- 1 Lavez les légumes, coupez-les en morceaux (réservez 1/2 tomate, 1/2 poivron rouge et jaune, 1/2 concombre et 2 petits oignons pour servir en accompagnement) et mixez l'ensemble.
- 2 Ajoutez le pain de mie, mixez à nouveau.
- 3 Coupez en petits dés réguliers les légumes réservés préalablement (tomate, poivron, concombre et petits oignons) puis mettez-les au frais.
- 4 Reprenez la soupe, ajoutez le sel, le poivre, le piment (selon votre goût), le vinaigre et un filet d'huile d'olive. Bien émulsionner au mixeur, puis mettre au frais 2 h.
- 5 Enlevez la croûte du chèvre puis formez des petites billes avec le chèvre en les roulant dans la paume des mains.
- 6 Une heure avant de servir le gazpacho, hachez finement au couteau les olives et la ciboulette.
- 7 Roulez les billes dans les hachis et mettez pendant une heure au frais.
- 8 Versez le gazpacho dans un bol en répartissant les boulettes de chèvre et présentez les petits dés de légumes à part.
- 9 Servez très frais accompagné de pain grillé.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)