

## Gaspacho au roquefort



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

*Une boisson rafraîchissante pour finir un repas d'été, mariant le melon et le roquefort.*

### Ingrédients

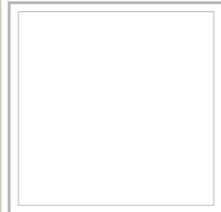
- 200 g de roquefort, par exemple de roquefort société® caves baragnaudes
- 6 petits melons bien mûrs
- 2 bananes
- 10 cl de muscat de rivesaltes (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)
- sel fin, poivre du moulin
- quelques petites fleurs comestibles

### Préparation

- 1 Coupez, épépinez et épluchez les melons.
- 2 Mixez les melons et ajoutez les bananes épluchées.
- 3 Passez le tout au chinois fin.
- 4 Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin puis parfumez avec le muscat.
- 5 Placez le gaspacho au réfrigérateur pour le glacer.
- 6 Servez en versant le gaspacho dans de petits bols puis parsemez-en le dessus avec des dés de roquefort. Enfin, décorez avec quelques fleurs comestibles.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

