

Gaspacho de concombre et crème de betterave



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

L'élégance est de mise dans cette verrine !! Si vous utilisez des betteraves fraîches, gardez quelques feuilles pour la décoration.

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 1/2 de concombre
- huile d'olive
- 3 feuilles de basilic
- sel, poivre
- piment d'espelette
- pour la crème de betterave :
- 2 betteraves - cuites
- 20 cl de fond de volaille
- 10 cl de crème liquide
- sel

Préparation

- 1 Dans un blender, mettez le concombre, le piment d'Espelette et les feuilles de basilic. Assaisonnez en sel et en poivre. Mixez tout en ajoutant l'huile d'olive. Versez la préparation dans des verres à cocktail.
- 2 Préparez la crème de betterave. Pour cela, dans le blender (lavé), déposez les betteraves, le fond de volaille et la crème. Salez et mixez. Le mélange doit épaissir. Versez ensuite sur le concombre et servez bien frais.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

