



Gaspacho à la carotte & orange

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

1 500g de carottes
2 piments
c. à c; de vinaigre de vin
8 œufs
5 gousses d'ail
2 à 3 brins de menthe
255 ml d'huile de
tournesol
poivre
10 oranges
sel
500 g glaçons

- Mettez les 2/3 des œufs durs, l'ail, le poivre, la carotte et le vinaigre dans un mixeur et hachez le tout finement. Assaisonnez au goût avec du poivre fraîchement moulu et un peu de sel.
- Râpez le zeste des oranges et pressez-les. Incorporer le jus au mélange finement haché. Mettez le mélange râpé de côté.
- Faites tourner le blender et ajoutez l'huile goutte à goutte jusqu'à obtenir un gaspacho orange homogène.
- Ajoutez les glaçons et mettez le gaspacho de carottes au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Hachez finement le blanc d'œuf restant et un peu de menthe et mélangez-les avec le zeste d'orange.
- Servez le gaspacho glacé à l'orange garni d'un peu de blanc d'œuf haché, de menthe et du mélange d'oranges.

Conseil : une soupe délicieuse pour une journée chaude, à servir avec une baguette et un beurre aux herbes maison.

Gazpacho à la carotte & pomme

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

2.500 ml jus de carotte 750
g de pommes
500 g oignon
150 g vinaigre balsamique
blanc
375 g huile neutre
40 g sel

▸ Mettez le jus de la saucisse, les morceaux de
pomme, l'oignon, le vinaigre balsamique, le sel
et l'huile dans un mixeur. Mélangez bien et
versez dans des verres.