



## Trilogie de gaspachos fruits et légumes

### Rouge

- 6 poivrons rouges pelés et épépinés
- 150 g de framboises
- 25 cl d'eau
- 1 cs de vinaigre de framboises
- 1 cc de baies roses
- sel, poivre

### Vert

- 1 concombre épépiné mais non épluché
- 1 pomme granny-smith épluchée
- 1 tranche de pain de mie sans la croûte
- 25 cl de jus 100% pur pomme
- 1 cs de vinaigre de cidre
- 2 petits oignons nouveaux
- 1 cs de chaque herbe : ciboulette, coriandre, menthe
- sel, poivre

### Jaune

- 3 poivrons jaunes pelés et épépinés
- 1 petit ananas victoria préparé
- 1 tranche de pain de mie sans la croûte
- 25 cl d'eau (ou de jus d'ananas)
- 1 cs de vinaigre de riz
- 1 pincée de safran et les graines d'une gousse de vanille
- sel, poivre

Procéder de la même façon pour chaque gaspacho : mixer longuement tous les ingrédients au blender puis passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement et réserver au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

