

# Gaspacho printanier

6 à 8 personnes



- 400 g de petits pois
- 1 carotte
- 1 morceau de betterave rouge
- 1 oignon frais
- 1 bouillon de légumes cube
- 1 branche de menthe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

## Au Cook'in

Faites chauffer l'eau dans le bol du Cook'in 5mn, 120°, vitesse 2. Ajoutez les petits pois écosés. Programmez 10 mn 100° vitesse 2. Égouttez en gardant du bouillon.

Laissez refroidir. Mixez les petits pois avec l'huile d'olive et 12 cl de bouillon ou plus en fonction de la texture souhaitée. Ajoutez la menthe. Assaisonnez. Mixez vitesse 10 pendant 40 secondes. Rajoutez éventuellement quelques glaçons si la préparation n'est pas fraîche. Répartissez dans des verrines. Mixez vitesse 6 quelques secondes la carotte, la betterave et l'oignon. Décorez avec les légumes crus. Versez un petit filet d'huile d'olive et de vinaigre. Servez bien frais.

## À la casserole

Faites chauffer une casserole d'eau salée jusqu'à ébullition, versez les petits pois et faites cuire 20 mn. Egouttez en gardant du bouillon. Mixez avec 12 cl environ du bouillon, ajoutez la menthe. Assaisonnez. Laissez refroidir et versez dans des verrines. Râpez la carotte, la betterave et l'oignon. Décorez avec les légumes crus. Versez un petit filet d'huile d'olive et de vinaigre.

*Le Flo des saveurs juin 2014*