



GASPACHO FRAISES ET BETTERAVES



Facilissime
Préparation: 15 mn
Cuisson: sans

Pour 4 personnes:

500 g de betterave cuite
200 g de fraises
1 capsule de cardamome verte
3 càs de vinaigre balsamique blanc
25 cl d'eau
Sel et poivre
Graines germées (ici des graines de betteraves)
Un peu d'huile de cacahouètes grillées (à défaut prendre de l'huile d'olive)

Ouvrir la capsule de cardamome et passer les graines 1 mn à la poêle.
Eplucher la betterave et la couper en morceaux. Les mettre dans la cuve du blender.
Laver les fraises et les équeuter, les ajouter avec la cardamome dans le blender. Mixer avec l'eau (en l'ajoutant petit à petit pour avoir la consistance désirée) et le vinaigre. Assaisonner en sel et poivre, rajoutez un peu de vinaigre si nécessaire. Filtrer avant de réserver au froid.

Finition:

Verser le gazpacho dans le bol ou l'assiette et mettre un filet d'huile de cacahouètes grillées.