

# Moulin de Buffière

## GASPACHO CHANTILLY AU BASILIC

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

6 tomates mûres / 1 concombre / 1 poivron rouge

2 petits oignons / 1 gousse d'ail

2 jus de citrons (ou plus selon goût)

6 cuillères à soupe de vinaigre

huile d'olive (1/2 verre)

basilic / piment en poudre (ou tabasco)

poivre et sel

un verre d'eau / glaçons (facultatif)

crème fraîche entière liquide

basilic

colorant alimentaire vert

fromage râpé (Comté de préférence)

### Préparation:

#### *Gaspacho :*

Laver les légumes et ôter la peau du concombre, épépiner le poivron

Mixer tous les ingrédients

Ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre et le jus de citron

Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons

Pour une préparation sans pulpe, une fois la recette réalisée, passer la préparation au travers d'une passoire (ou chinois)

Au moment de servir ; mettre la soupe dans des verrines transparentes,

Rajouter la crème et la chips de fromage

#### *Crème basilic :*

Monter la crème fraîche au batteur

Hacher le basilic et le rajouter délicatement à la crème

Vous pouvez rajouter un peu de colorant vert pour la décoration

#### *Chips de fromage :*

Râper le fromage et faire des petits ronds sur une plaque silicone

Enfourner à 300° jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et que les bords des ronds commencent à dorer

Sortir du four, attendre que le fromage refroidisse un peu et disposer les chips sur un rouleau pour leur donner une forme, laisser refroidir complètement