



Gaspacho de tomate et mouillette de fenouil au fromage frais

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de tomates OCEANE
- 12 petites branches de fenouil OCEANE
- 1 citron
- 1/2 concombre
- 4 brins de basilic
- 200 gr de fromage frais (vache ou chèvre)
- huile d'olive
- 1 cas de sel
- sel, poivre
- tabasco



RECETTE

- Plongez les tomates dans l'eau bouillante 30 secondes pour les peler, puis retirez les pédoncules.
- Mixez les tomates avec le 1/2 concombre, puis rajoutez le jus du citron, 3 cuillère à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Et finir avec 4/5 gouttes de Tabasco jusqu'à l'obtention d'une soupe épaisse.
- Réservez la préparation 2 heures au réfrigérateur.
- Lavez, séchez et ciselez le basilic, mélangez-le avec du fromage frais avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis salez, poivrez.
- Rincez les branches de fenouil puis garnissez le creux avec la préparation fromagère.
- Sur chaque assiette, posez une coupe de gaspacho bien glacé, accompagnée de 3 mouillettes fromagères et saupoudré de sel.

Bonne dégustation !