

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GASPACHO DE CERISES A L'HUILE D'OLIVE ET SORBET QUETSCHES

500g cerises - 20g mie de pain - 2 càs d'huile d'olive - 1 càs vinaigre de Banyuls - 1 càs de miel d'acacia - 1 branche de romarin - sorbet quetsches -

Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Dans un saladier, mélanger l'huile, le vinaigre et le miel. Ajouter la mie de pain et les cerises ainsi que le romarin mis dans un sachet à thé. Laisser reposer au frais minimum 1h00. Ôter le sachet de thé contenant le romarin. Mixer au blender le reste des ingrédients. Verser un peu de gaspacho au fond des verres, déposer une quenelle de sorbet, puis verser dessus du gaspacho. Planter une sommité de romarin.