Caroline Laurent

Soupes froides

Gaspacho de betteraves et de framboises

25 min	15 min	10 min	0	102
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 2 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 100 g **Framboise**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 trait **Vin rouge**
- 1 trait **Vinaigre de Framboise**
- 1 c. à soupe **Jus de citron**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre long**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Couper une betterave en deux, puis tailler une moitié en brunoise. Réserver les dés.
2. Couper quelques framboises en deux ou en quatre selon leur taille, puis les réserver.

Étape 2

Préparation du gaspacho

1. Couper grossièrement les betterave restantes en gros dés et les mettre dans le blender.
2. Ajouter les framboises, l'huile d'olive, le vin rouge, le jus de citron et le vinaigre de framboise.
3. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et onctueux.
4. Vérifier la texture du mélange avec une cuillère. Si le mélange est encore un peu épais, allonger avec de l'huile d'olive et de l'eau. Saler, poivrer au poivre long râper, puis mixer à nouveau pour mélanger.

Étape 3

Dressage

Disposer quelques dés de betterave ainsi que les

1. framboises découpées dans un verre à martini.
2. Remplir le verre avec le gaspacho, agrémenter à nouveau de framboises et de betterave.
3. Assaisonner de quelques gouttes de jus de citron et d'un peu de poivre long râpé pour relever le goût.
4. Décorer avec quelques feuilles de mâche et une paille.