

GASPACHO TOMATES, ESPUMA CHÈVRE FRAIS



Ingrédients pour le gazpacho

600 g Tomates fraîches bien mûres / 1 cuil. à soupe Concentré de tomates /

½ Gousse d'ail / ½ Jus de citron / Estragon ciselé / Poivre moulin / Sel

Ingrédients pour l'espuma de chèvre frais

50 g Chèvre frais / 150 g Crème liquide / ½ cuil. à café Curcuma

Gaspacho tomates, espuma chèvre

Réalisation

- **Mixer tous les ingrédients dans un robot (excepté l'estragon) puis passer au chinois.**
- **Laisser reposer au minimum 2 heures au frais.**
- **Pour l'espuma : mélanger tous les ingrédients au syphon.**
- **Dresser en verrine : verser le gazpacho, l'estragon ciselé puis l'espuma de chèvre frais.**