



Gaspacho de tomates au céleri en duo de crème au parmesan

Ingédients

- 800 g de tomates
- 5 brins de basilic
- 2 branches de céleri
- 1 oignon nouveau
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de parmesan de 100 g
- 40 g de brioche (1 tranche)
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
- 15 cl de crème liquide
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de piment
- sel

Accord du Sommelier

Un Vin de Reuilly blanc, frais et fruité, avec des arômes floraux et végétaux qui développent de belles bouches où la fraîcheur anime des finales rondes.

Servir entre 11 et 13°C



Retrouvez toutes les recettes
des Vins du Centre-Loire sur
www.vins-centre-loire.com

Recette des Vins du Centre-Loire
contact@vins-centre-loire.com
02 48 78 51 07

Recette du Chef

pour 4 pers

1. Faites imbiber la brioche dans 15 cl d'eau froide.
2. Ebouillantez 10 s les tomates, pelez-les, épépinez-les puis, coupez-les en morceaux.
3. Nettoyez l'oignon et réservez sa tige verte.
4. Pelez et dégermez l'ail.
5. Effilez le céleri et coupez-le en tronçons.
6. Rassemblez dans un mixer, la brioche égouttée, les tomates, le céleri, le bulbe d'oignon, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre, le piment et du sel. Mixez finement.
8. Faites macérer au frais 8 h minimum.
9. Effeuillez le basilic, réservez 4 belles feuilles, ciselez le reste.
10. Réservez quelques beaux copeaux de parmesan, râpez le reste finement.
11. Au moment de servir, montez la crème bien froide en chantilly, incorporez le parmesan et le basilic ciselé.
12. Versez le gazpacho détendu de 15 cl d'eau glacée dans 4 grands verres. Surmontez de crème au parmesan et basilic. Décorez de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic. Servez aussitôt.