

Chou rouge en gazpacho



45' Temps de préparation

2h' Temps de réfrigération

Ingrédients

- 1 morceau de chou rouge
- 1 pomme
- 1 tranche de pain de mie
- 10 cl de jus de pommes
- 1 cas de mayonnaise
- 1 cac de moutarde
- 1 cac de vinaigre de vin rouge
- Sel, poivre



- 1** Couper le chou rouge en 4, enlever la partie centrale et couper finement les feuilles.
- 2** Mixer avec la pomme et le jus de pomme pour obtenir une purée fine. Filtrer à l'aide d'un chinois. Déposer la tranche de pain dans le jus et réserver au frigo pendant 2h.
- 3** Filtrer de nouveau (au chinois) en pressant soigneusement le pain. Mixer le jus avec la mayonnaise, la moutarde, le vinaigre et du sel. Poivrer et laisser conserver au réfrigérateur.
- 4** Vous pouvez déguster ce gazpacho avec de la crème fleurette montée en chantilly et saupoudrée de ciboulette !
- 5** C'est prêt !

