

Gaspacho de cresson, quenelle de tapenade



crédit photo Boris Ditadian

Ingrédients : 3 bottes de cresson ou 2 barquettes, 3 gousses d'ail, 200 ml d'huile d'olive, 100 ml de fond blanc de volaille, 5 cl de vinaigre de xérès ou jus de citron, 2 cébêtes entières, 1 pincée de sel, 200 g de chèvre frais, cuillère à soupe de tapenade

Mixer tous les ingrédients (sauf la tapenade) pendant 5 mn.

Fouler au chinois étamine la préparation et réserver au réfrigérateur 20 mn.

Dresser en assiette creuse et réaliser une quenelle de tapenade que vous disposez au centre et agrémentez de graines de grenade.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan