

Soupe de tomates vertes au Cabriole

Plat facile & bon marché

PRÉPA. : 30 MIN | CUISSON : 30 MIN | REFRI. : 6 H

POUR 6 PERSONNES | 1,5 kg de tomates vertes |
1 tomate jaune | 3 tomates rouges |
1 pincée de sucre | 1 fromage Cabriole |
1 petit bouquet de ciboulette | Huile d'olive |
1 petit bouquet de cerfeuil | Sel, poivre

1 Plongez les tomates dans de l'eau frémissante une minute et pelez-les. Épépinez-les et coupez-les en pétales. 2 Disposez les pétales des tomates rouge et jaune sur une tôle habillée de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'huile d'olive et enfournez 30 minutes à 120 °C (th. 4). 3 Mixez les tomates vertes avec l'huile d'olive, deux glaçons, le sel, le sucre et le poivre. Réservez au réfrigérateur durant 6 heures. Hachez la ciboulette et le cerfeuil. Coupez le Cabriole en dés avec un couteau trempé dans de l'eau froide. 4 Versez le gaspacho dans des bols et ajoutez le fromage, les pétales de tomates confites et le hachis d'herbes.

astuce

Pour un gaspacho express, mixez-le dans un bain-marie d'eau glacée et doublez la quantité de glaçons. Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre frais par de la Caba, une tomme de chèvre fabriquée également par Delphine.