

## GASPACHO AUX BILLES DE CHÈVRE

Par Céline Caprara  
Maussan, service  
développement Individuel - PACA à Avignon

- > PRÉPARATION : 10 min
- > CUISSON : 0



### INGRÉDIENTS

- > 8 tomates
- > 1 concombre
- > 1 poivron rouge
- > 1 oignon doux
- > 1 gousse d'ail
- > Brin de ciboulette
- > Huile d'olive
- > Sel, poivre
- > Piment d'Espelette
- > Chèvre frais



### PRÉPARATION

- > **Après avoir lavé** les légumes et épépiné le poivron, découper les légumes en morceaux, les faire macérer avec l'oignon émincé, l'ail écrasé, l'huile d'olive, le poivre et une pointe de piment d'Espelette pendant une nuit au réfrigérateur.
- > **Le lendemain**, mixer le tout et corriger l'assaisonnement, façonner le fromage de chèvre en billes roulées dans la ciboulette.
- > **Servir** dans des verrines et disposer une à deux billes de chèvre.

### ASTUCE DE CHEF !



« S'il reste du Gaspacho, le disposer dans des cubes à glaçons à réutiliser lors d'un apéritif ou dans une nouvelle recette de Gaspacho. »