

## Gaspacho de betteraves, pomme et herbes aromatiques fraîches

**Portions : 4**

400 g de betteraves cuites  
1 pomme acidulée  
100 g de concombre  
1 échalote  
20 cl de crème liquide  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
Sel et poivre  
1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée  
1 cuillère à café de persil haché



1. Éplucher et couper les betteraves cuites en dés
2. Laver et couper la pomme en quartiers puis retirer le coeur. Réserver un des quartiers, peler les autres et les couper en morceaux
3. Tailler le concombre en mini-dés et réserver
4. Peler et hacher l'échalote. Ciseler la ciboulette et hacher le persil
5. Mixer finement au blender les betteraves, les morceaux de pomme, l'échalote et le persil
6. Ajouter l'huile d'olive, la crème et le jus de citron. Saler, poivrer. Puis mixer à nouveau. Gouter et ajuster l'assaisonnement si besoin!
7. Verser dans des verrines, y aposer quelques herbes et mettre au réfrigérateur
8. Servir bien frais.