

GASPACHO ORTIE - BETTERAVE



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrediént | Quantité |
|--|-------------------|
| de betterave rouge crue | 200 g |
| gros oignon rouge | 1 |
| d'eau pure | 3 dl |
| d'huile d'olive bio | 1 belle càs |
| de vinaigre de cidre | 2 càc |
| de jeunes feuilles d'orties | 2 bonnes poignées |
| d'eau pure | 3 dl |
| de poudre d'amandes | 80 g |
| Gousse d'ail | 1 |
| d'huile d'olive bio | 4 càs |
| de vinaigre de cidre | 4 càc |
| fromage de chèvre frais ou de brebis | 1 |
| de jeunes feuilles d'orties hachées très finement au couteau | 1 poignée |
| de graines d'orties séchées | 1 petite càs |
| d'huile de noix bio | 1 filet |
| Sel, poivre | |

Préparation

1. GASPACHO DE BETTERAVE : Mixer la betterave, l'oignon, l'eau, l'huile et le vinaigre. Assaisonner.

-
2. GASPACHO D'ORTIES : Mixer les orties, la poudre d'amandes, l'eau, l'ail, l'huile et le vinaigre. Assaisonner.
-
3. BOULETTES DE CHÈVRE-ORTIE : Écraser un fromage de chèvre avec les orties hachées (jusqu'à saturation) et les graines d'ortie. Ajouter un filet d'huile de noix, saler, poivrer. Façonner 4 boulettes, réserver.
-
4. DRESSAGE : Dans un beau verre, verser une part de gazpacho de betterave. Y déposer au centre une boule de chèvre-ortie. Verser ensuite très délicatement le gazpacho d'ortie, en évitant que les deux parties ne se mélangent. Disposer sur le bord du verre une très fine tranche de betterave chioggia et une pousse d'ortie. Servir avec une paille.
-
5. REMARQUE : Il est possible de remplacer les orties par du lierre terrestre, de l'égopode, de l'oseille, de l'achillée millefeuille, des feuilles de capucine (mais il convient alors de contrôler le dosage, qui peut varier selon la plante et son pouvoir gustatif).
-