



Gaspacho Vert à la liqueur de Basilic

Ingrédients

Liqueur de Basilic Briottet	200 g
Concombres	4
Branches de basilic effeuillées	2
Chèvre Frais	250 g
Ciboulette fraîche	3 brins
Graines de pavot	une poignée

Les étapes

Laver et couper en rondelles 4 concombres bio et garder la peau.

Dans un blender, mixer le concombre, 2 branches de basilic effeuillé, le jus d'un citron jaune, ajouter sel et poivre blanc.

Obtenir un mélange homogène.

Ajouter 250 g de chèvre frais et mixer à nouveau. Terminer avec 200 g de liqueur de Basilic Briottet, mixer 10 secondes, et réserver et déguster bien frais. Réglez vous ! Vous pouvez les servir, parsemer de ciboulette fraîche ciselée et de graines de pavot par exemple !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr