




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

GASPACHO VERT À LA LIQUEUR DE BASILIC

Ingrédients

- Concombres - 4
- Branches de basilic effeuillées - 2
- Chèvre Frais - 250 g
- Ciboulette fraîche - 3 brins
- Graines de pavot - une poignée

Préparation

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 !

Découvrez cette recette gourmande de Gaspacho Vert proposée par Célia Moreau, cheffe du restaurant Dijonnais Chez mes Soeurs. Recette adaptée du gaspacho classique : du concombre, de la liqueur de Basilic Briottet pour la pointe de fraîcheur et d'originalité ainsi que des herbes fraîches. Pour les plus réticents, le chèvre frais peut être remplacé par un fromage frais. Cette recette pour 4 personnes sera rapide, rafraichissante, parfaite pour l'arrivée des beaux jours !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr