



Collations

## **Gaspacho frais de mâche au fromage de chèvre**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 tranches de jambon de Parme  
100 grammes petits pois (surgelés)  
125 grammes de mâche  
1/2 gousse d'ail  
1 jeune oignon  
1/2 concombre  
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (blanc)  
150 millilitres de bouillon de légumes (froid)  
50 grammes de fromage de chèvre (doux)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
menthe (fraîche)  
persil plat (frais)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Déposez les tranches de jambon de Parme sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et enfournez à 160 °C durant 15-20 minutes.

Blanchissez les petits pois durant 5 minutes puis rincez-les à l'eau froide.

Mettez tous les ingrédients, sauf le fromage de chèvre, dans un mixeur et mixez pour obtenir une soupe lisse que vous passez ensuite dans un tamis.

Répartissez la soupe dans des verrines et émiettez par-dessus un peu de fromage de chèvre et du jambon de Parme croustillant. Salez et poivrez.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Mixeur

