



**GASPACHO DE COURGETTES ET CONCOMBRES,  
TOAST DE FROMAGE FRAIS AUX PIQUILLOS  
ET AU BASILIC**



**Biobernai'Cook**

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

En partenariat avec



[www.cora.fr/dorlisheim](http://www.cora.fr/dorlisheim)



[www.fermesaintblaise.fr](http://www.fermesaintblaise.fr)

# GASPACHO DE COURGETTES ET CONCOMBRES, TOAST DE FROMAGE FRAIS AUX PIQUILLOS ET AU BASILIC

---

## Ingrédients pour 6 personnes

Courgettes	3 pièces	<b>Pour la garniture</b>	
Bouillon de volaille	15 cl	Brousse de brebis ou chèvre	
Tranches de pain de campagne	1 pièce	frais/faisselle	300 gr
Huile d'olive	2 cl	Piquillos	100 gr
Sel fin	4 pincées	Piment d'Espelette	3 pincées
Concombre	1 pièce	Sel fin	3 pincées
Vinaigre de vin blanc	2 cl	Basilic	0,5 bottes
Piment d'Espelette	3 pincées	Tranches de pain de campagne	3 pièces
Gousse d'ail	1 gousse		

---

## Descriptif

**Pour la soupe froide** : fendre les courgettes en 2, enlever le coeur, puis les couper en mirepoix (cubes de 1 cm environ). Peler, vider le concombre, puis le couper en gros dés. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire sauter les dés de courgettes avec la gousse d'ail pendant environ 5mn, puis assaisonner. Réserver les légumes dans un grand bol, ajouter le vinaigre et le pain coupé en morceaux. Dans un mixeur blender, mixer les concombres et les courgettes refroidies avec du bouillon de volaille jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Assaisonner.

**Pour le fromage et le pain** : sous le grill du four, griller les tranches de pain de campagne jusqu'à ce qu'elles soient colorées des 2 côtés. Égoutter les piquillos et les tailler en petits dés. Ciseler finement les feuilles de basilic. À l'aide d'un robot, mixer le fromage pour le transformer en mousse légère. Incorporer ensuite les dés de piquillos et le basilic ciselé, puis assaisonner le tout de sel et de piment d'Espelette.

**Pour le dressage** : dans une assiette creuse, verser la soupe refroidie puis disposer dessus une quenelle de mousse de fromage. Servir le tout avec une 1/2 tranche de pain de campagne toastée.

---

## Le + du Chef

Vous pouvez ajouter du poivron vert lors de la préparation de la soupe froide pour lui apporter une légère touche d'amertume.

---