

## Gaspacho de betteraves et fromage frais



### Ingrédients

pour **6 personnes**

2 betteraves rondes  
(cuites)

1 fromage de chèvre frais

300 g de glaçons

2 c. à soupe de vinaigre  
balsamique

1 c. à soupe de vinaigre  
de Xérès

7 c. à soupe d'huile  
d'olive

sel, poivre

**Préparation** : 10min

**Cuisson** : -

### Préparation

Eplucher les betteraves et les couper en gros morceaux.

Les mettre dans le bol du mixeur avec les glaçons, les vinaigres, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre.

Bien mixer et verser dans des petits verres ou dans des assiettes creuses.

Emietter le fromage frais avec le reste d'huile d'olive sur les betteraves.

Servir bien frais.

### Astuce

*Pour donner un peu plus de croquant et de saveur à ce gaspacho, juste avant de servir, vous pouvez ajouter 4 tranches fines (10 g) de féra fumée par personne.*