

## Gaspacho de tomates au basilic sablé parmesan mascarpone



### Ingrédients (pour 4 personnes)

| Quantité           | Libellé produit   | Réf     |
|--------------------|---|---------|
| 1                  | Purée de tomates BIO en poche 5 kg CIRIO                    | 0287601 |
| 1                  | Concombre noa Bio   | ~       |
| 2 pièces unitaires | Mini poivrons doux Bio                                      | ~       |
| 3 pièces unitaires | Échalotes   | ~       |
| 1                  | Basilic haché   | ~       |
| 0.015              | Vinaigre de vin de Modène                                   | ~       |
| 0.015              | Jus de citron   | ~       |
| 0.001              | Tabasco   | ~       |
| 0.02               | Huile d'olive   | ~       |
| 1                  | Gousse d'ail écrasée et dégermée                            | ~       |
| 2 tranches         | Pain au levain Bio  | ~       |
| 0.15               | Farine T65  | ~       |
| 0.075              | Beurre salé   | ~       |
| 0.015              | Maïzena   | ~       |
| 0.05               | Parmesan rapé   | ~       |
| 1                  | Œuf   | ~       |
| 0.5                | Gousse de vanille   | ~       |
| 0.15               | Mascarpone  | ~       |
| 0.025              | Crème entière   | ~       |
| PM                 | Sel, poivre, graines de pavot, persil et fleurs de bourache | ~       |

## Étapes de préparation

- 1 Dans le bol du robot, sablez ensemble la farine, le beurre froid en petits morceaux, le sel et la maïzena,
- 2 Ajoutez le parmesan, l'œuf et la vanille égrainée. Formez une pâte sans trop la travailler. Filmez et réservez 30mn au frais.
- 3 Au bout de ce temps de repos, étalez en formant un cercle et taillez vos anneaux avec un emporte-pièce. Laissez reposer 30mn au frais.
- 4 Préchauffez le four à 170°C et mettez les à cuire une vingtaine de minutes. Mettez sur grille à la sortie du four.
- 5 Détendez le mascarpone avec la crème, assaisonnez et dressez-le à la poche sur vos couronnes de pâte sablée au parmesan.  
Parsemez de graines de pavot et agrémentez avec les pousses de persil et les fleurs de bourache.
- 6 Epluchez, épépinez et coupez le concombre en cubes. Epluchez et coupez les échalotes en gros morceaux.
- 7 Epépinez les poivrons doux et coupez-les en petits dés.
- 8 Mettez la passata Bio Cirio, le concombre, les poivrons et les échalotes dans un blender assez puissant.
- 9 Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez le jus de citron, le basilic, vinaigre et tabasco. Bien mélanger.
- 10 Laissez reposer au frigo jusqu'au moment de servir

## Astuce du chef

Juste avant de servir, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle.

Ajoutez l'ail et remuez pendant 30 secondes. Enlevez l'ail.

Ajoutez le pain coupé en petits cubes, faites rissoler jusqu'à coloration en remuant souvent.

Servez très frais avec les croûtons, le reste du basilic ciselé, les petits dés de poivrons, quelques tranches de tomates cerises et un filet d'huile d'olive.