

Gaspacho de pointes vertes, Feta PDO Kissas marinée à l'huile d'olive

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 120 g de Feta PDO Kissas
- 200 g d'asperges vertes
- 80 g de roquette
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de pain de mie sans la croûte
- Sel fin, gros sel, poivre du moulin, piment d'Espelette

Étapes de la préparation

Préchauffez la plancha à 220°.

Lavez, épluchez et snackez les asperges.

Réservez au frais.

Dans une grande casserole d'eau bien salée au gros sel, cuire la roquette 3 à 4 minutes. Égouttez et rafraîchir à l'eau



glacée pour conserver une belle couleur verte.

Découpez la Feta en petits cubes et faites mariner dans l'huile d'olive.

Mixez au Blender à grande vitesse la roquette cuite avec la moitié des asperges. Ajoutez le pain et l'huile de marinade du fromage. Ajoutez un peu d'eau froide si nécessaire. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le piment.

Réservez au frais.

Servez bien froid accompagné des asperges restantes et de la Feta marinée.

? **Astuce** : Il est possible de réaliser cette recette avec d'autres légumes verts tels que les haricots verts, les fèves ou petits pois.