



GAZPACHO AUX FRAISES ET CRÈME D'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA CRÈME D'AVOCAT

150 g	QimiQ Whip
10 g	Épinards, réduit en purée
200 g	Avocat(s)
60 ml	Jus d'un citron
15 ml	Huile d'olive extra vergine
2 g	Sel
1 g	Poivre blanc
100 g	Crème fraîche

POUR LA DÉCORATION

2 g	Chips de prosciutto
-----	---------------------

POUR LE GAZPACHO AUX FRAISES

290 g	QimiQ Base crème
1500 g	Fraises
500 g	Concombre, pelée
350 g	Oignon(s) rouge(s)
20 g	Coriandre
30 g	Persil
15 g	Piments Jalapeno
80 g	Vinaigre de vin rouge
45 g	Jus d'un citron
30 ml	Huile d'olive extra vergine
9 g	Sel
0.3 g	Poivre noir, moulu
15 g	Ail, haché
2 g	Basilic, frais
0.85 g	Sauce chili piquante

POUR LA DÉCORATION

	Feuilles de coriandre
--	-----------------------

PRÉPARATION

1. Pour la crème d'avocat, mettre tous les ingrédients dans un saladier et réduire en purée fine avec un bâton-mixeur.
2. Verser dans le Kisag Bläser d'un litre, visser deux cartouches pour émulsionneur, secouer et mettre au frais.
3. Pour les chips de prosciutto, couper le prosciutto en fines tranches, les déposer sur une natte en silicone, recouvrir avec la deuxième natte en silicone. Déposer une plaque de four sur la natte et faire cuire au four à température basse jusqu'à ce que les chips soient croustillantes.
4. Pour le gazpacho, mettre le QimiQ Classic Nature, $\frac{3}{4}$ des fraises, la moitié du concombre, la moitié des oignons et $\frac{1}{4}$ de la coriandre dans le mixeur et réduire en purée à la vitesse maximale (environ 30 secondes).
5. Mettre au frais à couvert.
6. Mélanger les autres ingrédients avec la masse réduite en purée, assaisonner et mettre au

frais.

7. Verser le gazpacho dans un plat réfrigéré et servir avec la crème d'avocat.