



# 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 ml  | Jus d'un citron             |
| 30 ml  | Huile d'olive extra vergine |
| 9 g    | Sel                         |
| 0.3 g  | Poivre noir, moulu          |
| 15 g   | Ail, pressé                 |
| 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. Couper les autres ingrédients en petits dés. Mélanger 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.