



Gaspacho vert



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 paquet de gaspacho vert (alvale)
1 paquet d'asperges vertes (mini)
huile d'olive
fleur de sel
poivre noir
1 paquet de cresson

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les asperges vertes d'huile d'olive.
- 2.** Faites-les griller 5 minutes au barbecue (retournez-les de temps en temps).
- 3.** Réservez-les et assaisonnez-les de fleur de sel et poivre noir.
- 4.** Répartissez le gaspacho dans de petits bols. Décorez d'asperges et de feuilles de cresson de fontaine.