

*Soupes froides*

# Velouté tout rose et son île au chèvre frais


**15 min 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**223**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Velouté**
**2 Betterave(s) rouges(s)  
cuite(s)**
**10 cl Crème liquide  
(fleurette)**
**10 cl Jus de citron**
**1 pincée(s) Cumin (en  
poudre)**
**1 Sel**
**1 Poivre**
**Quenelle au fromage  
frais**
**200 g Chèvre frais**
**0.5 Gousse(s) d'ail**
**1 Ciboulette**
**1 Menthe fraîche**
**1 Sel**
**1 Poivre**
**Étape 1**

## Préparation du gaspacho

- 1 Couper la betterave en dés. Réserver.
- 2 Placer les betteraves dans le bol d'un mixeur.
- 3 Ajouter le jus de citron.
- 4 Assaisonner de cumin.
- 5 Verser la crème fraîche liquide.
- 6 Saler et poivrer.
- 7 Mixer jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse, puis vérifier la consistance.
- 8 Ajouter de la crème fraîche et de l'eau, si la texture n'est pas assez onctueuse, puis mixer à nouveau.
- 9 Pour rafraîchir le gaspacho, ajouter quelques glaçons, ou, pour une touche épicée, quelques gouttes de tabasco.

**Étape 2**

## Préparation de la quenelle de fromage frais

- 1 Mettre le fromage frais dans un saladier.
- 2 Eplucher et passer l'ail au presse ail. Ajouter au fromage frais.

- 3 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un ciseau et l'incorporer au fromage frais.
- 4 Effeuille la menthe et la ciseler au dessus du saladier contenant le reste des ingrédients.
- 5 Saler et poivrer.
- 6 Mélanger à l'aide d'une fourchette de façon à bien incorporer tous les éléments.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Verser le gaspacho dans des bols.
- 2 Ajouter une quenelle de fromage blanc sur le gaspacho.
- 3 Modeler les quenelles à l'aide de deux cuillères.
- 4 Décorer avec quelques tiges de ciboulette.