

# Gaspacho de laitue avec feuille de laitue comprimée et lamelles de chou-rave marinées



## Ingrédients de la recette

**Ingrédients pour 1 bol à pacosser®**

1 bol à pacosser = 10 portions

**Gaspacho à la laitue :**

500 g de laitue pommée  
250 g d'épinards frais  
110 g de concombre, extrait de son jus  
60 g de poivrons verts, pressés  
20 g échalotes brunoise  
2 g de gousse d'ail écrasée  
2 g d'estragon  
6 g de basilic  
10 g tabasco

**Feuille de laitue comprimée :**

40 g de feuilles de laitue ( env. 4 pcs)  
40 g d'huile de ciboulette

**Lamelles de chou-rave marinées :**

150 g de chou-rave  
50 g de vinaigre de cidre  
50 g de sucre  
5 g de sel

# Préparation de la recette

## **Gazpacho à la laitue :**

(1) Blanchir brièvement la laitue et les épinards séparément dans une grande quantité d'eau salée. Ensuite, les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée, les essorer et les laisser sécher. Verser tous les ingrédients dans un bol à pacosser® .

(2) Fermer le bol avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.

(3) Si nécessaire, pacosser® deux fois à pression normale. Laisser tempérer avant de servir. Saler, poivrer et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.

## **Feuille de laitue comprimée :**

Découper la laitue à la taille souhaitée. Mettre sous vide avec l'huile de ciboulette et réserver au frais.

## **Lamelles de chou-rave marinées :**

Couper le chou-rave en fines lamelles à l'aide d'une mandoline japonaise. Porter à ébullition le vinaigre, le sucre et le sel et laisser refroidir. Faire mariner le chou-rave avec la marinade au vinaigre.

# Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser®**

Réglage de la pression : **Pression normale**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**