

Ch'ti gaspacho

Ingrédients (10 verrines) :

- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 5 endives (si possible carmine)
- 2 pincées de sucre
- 120 g de betterave cuites
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- Sel & poivre

Préparation :

Faites suer l'oignon émincé dans une poêle haute avec le beurre sans colorer.

Nettoyez les endives, émincez-les et ajoutez-les dans la poêle.

Saupoudrez de sucre, salez et poivrez.

Versez ensuite 10 cl d'eau et laissez cuire 20 minutes sur un feu très doux en mélangeant régulièrement.

Placez les endives cuites dans un blender, ajoutez la betterave coupée en dés et le vinaigre de framboise.

Ajoutez 50 cl d'eau et mixez le tout.

Placez au frais pendant 2 heures.

Le conseil : Au moment de servir, versez le gaspacho dans des verrines, ajoutez un peu d'endive carmine finement émincée et quelques framboises !

A déguster très frais !

Son origine : *L'endive, appelée chicon en ch'ti et qui veut dire chicorée, tire son origine de la Belgique. Elle se prénomme witloof dans ce pays, un mot flamand qui signifie feuille blanche.*

Bon apéro!