

# GASPACHO DE CRESSON



*Au bouillon de volaille*



2 personnes

## INGREDIENTS

- 1 demi-concombre
- 150 gr de cresson
- 1 petit bouquet de menthe fraîche
- 150 gr d'amandes émondées
- 45 gr de crème végétale (amande ou soja de préférence)
- 3 CS de yaourt ou fromage blanc végétal (amande ou soja de préférence)
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 louche de bouillon de volaille (si possible fait maison)
- Sel

## PREPARATION

- Rincez le concombre à l'eau claire et coupez le en dés.
- Placez les dés de concombre dans le bol d'un mixeur, ajoutez le cresson, la menthe, les amandes, la crème et le yaourt végétaux et l'huile d'olive.
- Arrosez avec le bouillon de volaille et mixez le tout jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- Assaisonnez de sel et décorez de quelques pousses de cresson.

**Astuce: pour apporter du croquant au gazpacho et le rendre encore plus gourmand, ajoutez des dés de courgettes et quelques amandes légèrement toastées au moment de servir.**