

# PLANCHE APERO

## Gaspacho révisité

### Produit



Baby Carottes  
450g Florette

### Ingrédients :

- 1 sachet de baby carottes Florette
- 75g de gingembre frais
- 50cl de crème de coco
- 2 batons de citronnelle
- Sel, poivre



Apéro



10 verrines



20  
min

## Les étapes de préparation :

1. Cuire les baby carottes 10min.
2. Passer au blender les baby carottes avec la crème, le gingembre et la citronnelle.
3. Ajuster la texture si besoin avec un peu d'eau de cuisson, des carottes, et assaisonner.
4. Réserver au froid avant de servir.



Astuce du chef !

Décorer de quelques feuilles de coriandre avant de servir.