

# Gaspacho de courgettes, sorbet au parmesan et tomates confites

## Ingrédients pour 4 verrines :

400 g de courgettes  
1 litre de bouillon de légumes  
Sel, poivre  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
10 cl de crème liquide

25 cl de lait  
75 g de parmesan  
25 g de glucose en poudre  
3 lobes de tomates confites

## Préparation du gaspacho :

Faire chauffer le bouillon de légumes. Lorsqu'il est bouillant mettre les courgettes lavées et coupées en gros cubes.

Cuire 5 minutes. Réserver 20 cl de bouillon.

Tremper les courgettes dans un grand volume d'eau froide.

Égoutter les courgettes, les mettre dans le robot avec la gousse d'ail dégermée, le bouillon réservé, la crème et l'huile. Mixer, ajuster la densité en ajoutant du bouillon. Saler, poivrer.

Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.

## Préparation du sorbet :

Faire chauffer le lait, incorporer le parmesan. Lorsqu'il est fondu, retirer du feu. Ajouter le glucose.

Laisser refroidir. Réserver 15 minutes au congélateur.

Mettre dans la sorbetière avec les lobes de tomate coupés en brunoise. Turbiner 15 minutes.

Servir le gaspacho avec une quenelle de sorbet.