

GASPACHO CÉLERI BRANCHE-CONCOMBRE



Épluchez les concombres si leur peau est épaisse, puis coupez-les en morceaux. Lavez les feuilles de céleri et les hacher. Les tiges sont à réserver pour une autre utilisation. Pelez l'ail et le gingembre et le hacher. Déposez tous les ingrédients dans un blender. Ajoutez le jus de citron vert, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Mixez jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau très fraîche pour ajuster la consistance. Réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

INGRÉDIENTS

- 2 concombres
- Les feuilles de 3 branches de céleri
- 1 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- Le jus et le zeste d'1 citron vert
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 à 15 cl d'eau très froide (selon la texture souhaitée)
- Sel, poivre
- Quelques graines torréfiées

✨ **Astuce**

Servez très frais avec quelques feuilles de céleri, un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre et, pour encore plus de gourmandise, des graines grillées.