



*Caviar Maison*  
LE GASPACHO DE TOMATES VERTES





## IDÉES RECETTES

### *Caviar Maison*

# Le gaspacho de tomates vertes

---

### **Pour 2 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : -

---

800g de tomates vertes · ½ oignon blanc · 1 gousse d'ail · Huile d'olive · 1 c. à s. condiment balsamique blanc · 1 botte de Basilic ·  
**50g de caviar Baeri** · Sel, poivre

---

Coupez les tomates en morceaux et mixez-les avec l'oignon, l'ail, le condiment balsamique, 50 ml d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic. Assaisonnez le gaspacho avec du sel et du poivre, puis réservez au frais.

Versez le gaspacho dans les bols et posez le caviar au centre à l'aide d'une cuillère. Ajoutez un filet d'huile d'olive et quelques pointes de basilic.

*La Manufacture*



**Kaviari**  
PARIS