

A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,



notre Cyrop de sureau noir
notre Cyrop de Fenouil
notre Coup de Pouce Culinaire

Gaspacho de Concombre au Glaçon de Sureau Noir

Ingrédients:(pour 6 personnes): 3 concombres, 3 citrons, du cyrop de fenouil de la schaafranière, du cyrop de sureau noir de la Schaafranière, huile d'olive, sel, poivre.

Préparation des concombres : pelez, coupez les dans la longueur, enlevez les pépins et faites des petits cubes avec la chair.

Mixer les. Ajouter le jus des citrons, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillère à soupe de cyrop de fenouil, une petite giclée de coup de pouce culinaire de la schaafranière, salez et poivrez à votre goût.

Mixer le tout très finement. Placez au frais au moins deux heures avant de servir.

Préparez un cyrop de sureau noir en diluant dans 5 x le volume d'eau. Réservez dans un bac à glaçon.

Au moment de servir, placer le gaspacho dans des récipients individuels en verre avec un filet d'huile d'olive et un glaçon de cyrop de sureau noir.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits