

CRAZY SHAKE TOMATE



4



20 min



0 min

INGRÉDIENTS

- 10 tomates mûres
- 1 courgette
- ½ oignon rouge
- 1 c à soupe de vinaigre de vin
- 40 g de mie de pain
- 10 feuilles de basilic
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 30 cl de crème fleurette très froide
- 1 citron vert
- Quelques gressins, bretzels, crackers,
noisettes pour la déco
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1.** Lavez soigneusement les légumes. Coupez-les en morceaux et mettez-les dans le bol du robot, ajoutez la mie de pain, le basilic et mixez pour obtenir un mélange homogène.
- 2.** Ajoutez le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre et mixez à nouveau.
- 3.** Brossez le citron vert. Prélevez le zeste et pressez le jus.
- 4.** Mélangez la crème fleurette avec le zeste. Salez, poivrez et montez en chantilly.
- 5.** Ajoutez le zeste de citron et fouettez encore quelques secondes. Mettez la crème dans une poche munie d'une douille cannelée, ou à défaut, dans un sac congélation dont vous couperez une extrémité au moment du dressage.

POUR LE DRESSAGE :

- 6.** Versez le mélange dans 4 verres.
 - 7.** Dressez la chantilly par-dessus, puis décorez avec les gressins, les bretzels, les crackers et les noisettes grossièrement concassées. Servez aussitôt.
- Option :** Ajoutez un peu de vodka pour un shake encore plus barjo !