



# Gaspacho vert



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 paquet de gaspacho vert (alvale)  
1 paquet d'asperges vertes (mini)  
huile d'olive  
fleur de sel  
poivre noir  
1 paquet de cresson

## Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les asperges vertes d'huile d'olive.
- 2.** Faites-les griller 5 minutes au barbecue (retournez-les de temps en temps).
- 3.** Réservez-les et assaisonnez-les de fleur de sel et poivre noir.
- 4.** Répartissez le gaspacho dans de petits bols. Décorez d'asperges et de feuilles de cresson de fontaine.