Gaspacho glaçé à la mozzarella, feta et parmesan

Informations

Personnes : **6**
Préparation : **30 min.**

Ingrédients

- 150 g de feta PDO
- 150 g de mozzarella DOP
- 50 g de Parmigiano Reggiano DOP râpé, (pas trop sec)
- 4 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 1 l de lait demi-écrémé
- 50 g de mie de pain blanc
- Sel de céleri
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 5 cl d'huile d'olive
- Jus de tomate
- Quelques gouttes de Tabasco

Étapes de la préparation

? **Temps de pause global : env. 24 heures**

1. Pelez et émincez les oignons blancs.
2. Épluchez, dégermez et hachez les gousses d'ail.
3. Découpez la Mozzarella DOP et la Feta PDO en petits morceaux et déposez-les dans un saladier. Ajoutez le Parmigiano Reggiano DOP râpé puis l'ail et l'oignon.
4. Incorporez la mie de pain et l'huile d'olive. Assaisonnez avec le sel de céleri, sel fin et poivre du moulin. Mouillez l'ensemble avec le lait. ? **Laissez macérer pendant 1 heure.**
5. Pendant ce temps, confectionnez les glaçons de tomate : assaisonnez le jus de tomate avec du sel de céleri et quelques gouttes de Tabasco puis versez-le dans des bacs à glaçons de la forme de votre choix et **mettez-les au congélateur** ?.
6. Mixez le mélange au fromage jusqu'à l'obtention d'une soupe liquide mais crémeuse et passez au chinois.
7. Vérifiez l'assaisonnement puis versez dans des verres transparents ou des petites verrines.
8. Refroidissez la soupe avec les glaçons de tomate.

? **Astuce :** Plus le parmesan sera vieux, plus le gaspacho sera relevé. N'hésitez pas à jouer avec les fromages pour varier la saveur de cette soupe.
Les glaçons pourront également être de plusieurs parfums : concombre, céleri ou tout autre légume passé à la centrifugeuse et assaisonné.