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.**