

Gaspacho de tomate et melon d'eau, émietté de feta et chiffonnade de basilic

Recette pour 12 verrines



Description

Soupe froide ultra rafraîchissante pour les journées d'été, servie en petites verrines. Réalisée avec une purée de tomate, concombre et melon d'eau à cru et garnie de fromage feta et chiffonnade de basilic frais.

L'astuce du chef

Choisissez des tomates bien mûres pour cette recette afin d'obtenir un gaspacho des plus goûteux.

Ingrédients

Pour le gaspacho

- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 200 Gr Melon d'eau sans pépin
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 30 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 5 Ml Tabasco fumé

- Sel et poivre

Pour la garniture

- 60 Gr Fromage feta
- 2 Branche(s) Basilic

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Enlevez le pédoncule des tomates et faites une petite incision en croix dans la peau. Pelez le concombre et coupez-le en morceaux. Coupez la chair de melon d'eau en morceaux en prenant soin de retirer les pépins. Émiettez le feta.

Préparation du gaspacho

Plongez les tomates dans de l'eau bouillante 10 secondes avant de les plonger dans l'eau glacée afin de les monder (retirer la peau). Mixez au blender la pastèque, le concombre et les tomates, mixez assez longuement afin d'obtenir une purée lisse. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre, salez et poivrez. Laissez refroidir au réfrigérateur quelques heures ou sur un bain de glace afin que le gaspacho soit bien frais.

Dressage de vos verrines

Versez le gaspacho dans de petites verrines et garnissez de fromage feta émietté et de basilic ciselé au dernier moment.

Bon appétit!