

les recettes d'Alice

Gaspacho tomate-pastèque



Ingrédients

400 gr de pastèque
10 feuilles de basilic
3 tomates
1 oignon nouveau
1/2 poivron

1 c à s de vinaigre au basilic
1 piment rouge
2 c à s d'huile d'olive

Matériel nécessaire

1 mixeur ou 1 blender

Préparation et réalisation

1- Eplucher et couper grossièrement l'oignon. Couper le poivron et le piment épépinés en dés. Monder les tomates, les épépiner et les couper en dés.
2- Enlever la peau de la pastèque, enlever les pépins et la couper en morceaux.
3- Dans le mixeur mettre les morceaux de pastèques, les tomates, les oignons, le poivron, le piment et 6 feuilles de basilic. Mixer le tout. Assaisonner et incorporer l'huile et le vinaigre et mixer encore. Laisser refroidir 2 heures eu froid.

Conseils et astuces

A déguster avec des morceaux de pain grillés

Alice Délice

