

Gaspacho à la Pastèque

Pour 10 petites verrines

Préparation : 15 min – Réfrigération : 1 h

Ingrédients :

- 1/4 de pastèque
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 oignon
- 1 belle tomate
- 1 petit verre de jus de tomate
- 2cs d'huile d'olive
- 2-3 gouttes de grenadine
- 1 pincée de sel et de poivre



Ustensile spécifique : un blender

Réalisation :

- Laver et épépiner les légumes (pastèque, tomate et poivron). Couper leur chair en dés.
- Mixer dans un blender le tout avec l'oignon, l'huile d'olive et le jus de tomate afin d'obtenir un gaspacho homogène (filtrer si nécessaire).
- Assaisonner et ajouter les gouttes de grenadine (surtout pas trop !!) et placer au frais pour 1h minimum.
- Remplir les verrines de gaspacho et les décorer éventuellement d'une petite tranche de pastèque.

Bon appétit !