



GASPACHO TOMATES Et PASTÈQUE

Pour 6 à 8 Personnes :

600g de Pastèque , 3 tomates , 1 poivron rouge , 1 oignon blanc doux , 1/2 concombre , 10 feuilles de menthe , 2 cuillères à soupe d'huile d'olive , 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc , 10 gouttes de tabasco ou un peu de piment + sel et poivre .

Lavez les tomates , incisez la peau d'une croix et plongez-les 1 minute dans l'eau bouillante , égouttez-les et retirez-leur la peau , les pépins et coupez la chair en morceaux . Retirez les pépins et coupez la pastèque en morceaux . Coupez le poivron éplucher en dés . et le concombre une fois épluché le coupez en morceaux Placez tous les dés de légumes , l'oignon et les feuilles menthe dans le mixeur .

Ajoutez 250 ml d'eau , Mixez jusqu'à l'obtention d'une soupe homogène ,

Ajoutez l'huile d'olive , le vinaigre , quelques gouttes de Tabasco , salez et poivrez

Réservez au frais . Servez le gazpacho très frais