

Gaspacho de melon rafraîchissant : l'entrée estivale parfaite

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 melons mûrs (type Charentais)
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Coupez les melons en deux, épépinez-les et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère.
- Épluchez le concombre, retirez les pépins et coupez-le en dés.
- Émincez finement l'oignon rouge et hachez la gousse d'ail dégermée.
- Placez tous les ingrédients dans un mixeur ou un blender.
- Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.
- Mixez jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et homogène.
- Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

Astuces de chef pour sublimer votre gaspacho

- Servez très frais dans des verrines préalablement placées au congélateur.
- Ajoutez quelques copeaux de jambon cru ou des éclats de feta pour un contraste salé-sucré irrésistible.
- Pour une texture plus veloutée, passez le gaspacho au chinois avant de le mettre au frais.
- Décorez avec une feuille de menthe fraîche ou quelques pignons de pin torréfiés juste avant de servir.