



Le velouté glacé à la pastèque

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : 1 heure. Pas de cuisson.

Ingrédients

Pastèque : 1 tranche (*environ 400 g de chair*)
Tomates : 4
Poivron rouge : 1
Oignon : 1
Piment rouge : 1 pincée
Bouillon huile d'olive-basilic : 1 cube
Huile d'olive : 2 c.à.s.
Vinaigre balsamique : 1 c.à.s.
Jus de citron : 1/2
Feuilles de basilic une douzaine

Matériel

un couteau pointu
une fourchette
un mixer
une balance ménagère



Réalisation

1. Laver, essuyer et épépiner la chair de pastèque, le poivron et les tomates. Couper leur chair en dés.
2. Mixer ces dés de chair avec l'oignon, le piment, le cube de bouillon, l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron et la moitié du basilic. Mélanger jusqu'à un gaspacho homogène.
3. Mettre au frais au moins 1 heure. Servir dans des coupes passées au congélateur, et décorer des feuilles de basilic restantes.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com