

Gaspatcho Tomate-pastèque – Recette de la Légumerie

Ingrédients (pour 7 personnes) :

- 800 gr de tomates juteuses (peau fine)
- 400 gr de chair de pastèque
- 50 gr de céleri branche
- 1/3 d'une botte d'oignons frais
- 75 gr de pain dur
- 1 gousse d'ail
- 20 gr de basilic
- 1 cuillère à soupe (cs) de vinaigre de vin (15 ml)
- 2 cs d'huile d'olive (30 ml)
- 15 cl d'eau
- ½ cuillère à café de sel (3 gr)
- 1 petite cuillère à café de poivre noir moulu (2 gr)

Préparation :

- Laver et effeuiller le basilic
- Tremper le pain dur dans de l'eau pour l'humidifier
- Couper grossièrement les tomates, les oignons frais, l'ail, le céleri branche, le pain.
- Mixer le tout au robot
- Ajouter la pastèque en morceaux et $\frac{3}{4}$ du basilic
- Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de vin, l'ail, l'eau, le sel et le poivre
- Parsemer de basilic
- Laisser au réfrigérateur et déguster très frais !