



Isabelle et Pierre
Clément

GASPACHO DE TOMATES ET PASTÈQUE

*Accord conseillé
: AOC Menetou-Salon -
Classique Rosé*

INGRÉDIENTS :

Pour 6 personnes :

- 600 g de tomates
- 600 g de pastèques
- 1/2 concombre
- 3 gousses d'ail
- 3 petits oignons blancs
- 2 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 1 tranche de pain rassis
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Facile



15 min



6 personnes

**Conseil
vin :**

Classique
Rosé



PRÉPARATION :

Coupez en morceaux les tomates, la pastèque, le concombre (épluché), les oignons blancs et l'ail pelé.

Placez le tout dans le bol de votre mixeur, ajoutez le pain et versez 3 c. à soupe d'huile d'olive, le vinaigre, du sel et du poivre, un peu de piment si vous aimez. Mixez afin d'obtenir un velouté. Mettre au frais pendant quelques heures avant de le déguster.

Vous pouvez décorer votre assiette avec quelques tranches grillées de chorizo et quelques feuilles de basilic...