



GASPACHO DE MELON

INGRÉDIENTS

- 400 g de melon bien mûr
- 1 tranche de pain de mie sans croûte
- 1 tranche de jambon cru
- 1 c. soupe d'huile d'olive
- Une pincée de piment d'Espelette
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- Une pincée de sel et de poivre
- Quelques feuilles de basilic ou de menthe

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 5MN

TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Dans un premier temps, coupez le melon en deux puis retirez les graines. Ôtez la chair, détaillez-la en dés et placez le tout dans le mixeur.

Découpez la tranche de pain de mie en petits morceaux puis ajoutez-les par-dessus le melon, ainsi que tous les autres ingrédients.

Mixez à grande vitesse pendant 10 secondes minimum et versez ensuite votre préparation dans des verres ou verrines.

Laissez votre gazpacho de melon reposer au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Disposez une chips de jambon cru en guise de décoration ! Pour cela, coupez la forme que vous souhaitez dans votre tranche puis faites-la revenir 5 minutes de chaque côté à la poêle avec un filet d'huile d'olive.

En refroidissant, la chips se durcira.