

Soupes froides

Gaspacho de tomates au melon et mousse de fraises


2h
30 min
0
1h30
224

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 Tomate(s)
0.5 Melon
0.5 Concombre
0.5 Oignon(s)
1 litre(s) Jus de fraise
12 g Feuille de gélatine
12 cl Vin moelleux
2 c. à soupe Vinaigre de Xérès
1 Sel
1 Piment d'Espelette

Étape 1

Préparation du velouté de tomate

- 1 Retirer le pédoncule des tomates et les tailler en morceaux à l'aide d'un couteau éminceur. Mettre dans un blender.
- 2 Éplucher le concombre avec un économe et l'épépiner à l'aide d'une cuillère. Le couper en morceaux et l'ajouter dans le blender.
- 3 Ajouter l'oignon coupé grossièrement en morceaux.
- 4 Épépiner le melon avec une cuillère et l'éplucher.
- 5 Le couper grossièrement et l'ajouter dans le blender.

Étape 2

Finition du gaspacho

- 1 Verser le vin dans le bol du blender.
- 2 Ajouter le vinaigre, le sel et le piment d'Espelette et mixer.
- 3 Vérifier la texture et rectifier l'assaisonnement. Mixer à nouveau pour obtenir une texture très lisse.

Étape 3

Réalisation de la mousse de fraises

- 1 Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer 1/4 du jus de fraise dans une casserole
- 3 Essorer la gélatine et la mettre dans le jus de fraises chaud.
- 4 Remuer au fouet pour bien incorporer la gélatine au liquide.
- 5 Verser les jus de fraises frais dans le jus de fraises chaud et mélanger au fouet.
- 6 Surtout ne pas faire bouillir la gélatine car elle perdrait son pouvoir gélifiant.
- 7 Remplir le siphon de jus de fraises et le placer au moins 1h30 au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur et placer les cartouches de gaz.
- 2 Rempli les verres aux 2/3 de gaspacho de tomates.
- 3 Secouer le siphon et verser la mousse de fraises sur le gaspacho.