



# Soupes froides

# Gaspacho de tomates au melon et mousse de fraises



2h 30 min 0 1h30 224
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Préparation du velouté de tomate

- Retirer le pédoncule des tomates et les tailler en morceaux à l'aide d'un couteau éminceur. Mettre dans un blender.
- 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.
- Ajouter le vinaigre, le sel et le piment d'Espelette et mixer.
- Vérifier la texture et rectifier l'assaisonnement. Mixer à nouveau pour obtenir une texture très lisse.

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 3

Réalisation de la mousse de fraises

- 1 Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Paire chauffer 1/4 du jus de fraise dans une casserole
- Essorer la gélatine et la mettre dans le jus de fraises chaud.
- Remuer au fouet pour bien incorporer la gélatine au liquide.
- 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.
- Remplir le siphon de jus de fraises et le placer au moins 1h30 au réfrigérateur.

## Étape 4

Dressage

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