



Soupes froides

Gaspacho de melon, huile d'olive et vinaigre balsamique



30 min 30 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

63

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gaspacho

1 **Melon**
1 c. à café **Huile d'olive**
4 trait **Vinaigre
balsamique**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du gaspacho de melon, huile d'olive et vinaigre balsamique

- 1 Peler et égrener le melon.
- 2 Couper un tiers du melon. Prélever une bille de melon par convive, découper le reste en tous petits cubes.
- 3 Mixer très finement le reste du melon, assaisonner en sel et en poivre.
- 4 Répartir le melon mixé dans les verrines, poser dessus les cubes et les mélanger rapidement.
- 5 Verser l'huile d'olive puis un trait de vinaigre balsamique.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir avec une bille de melon plantée sur un petit pic en bois.