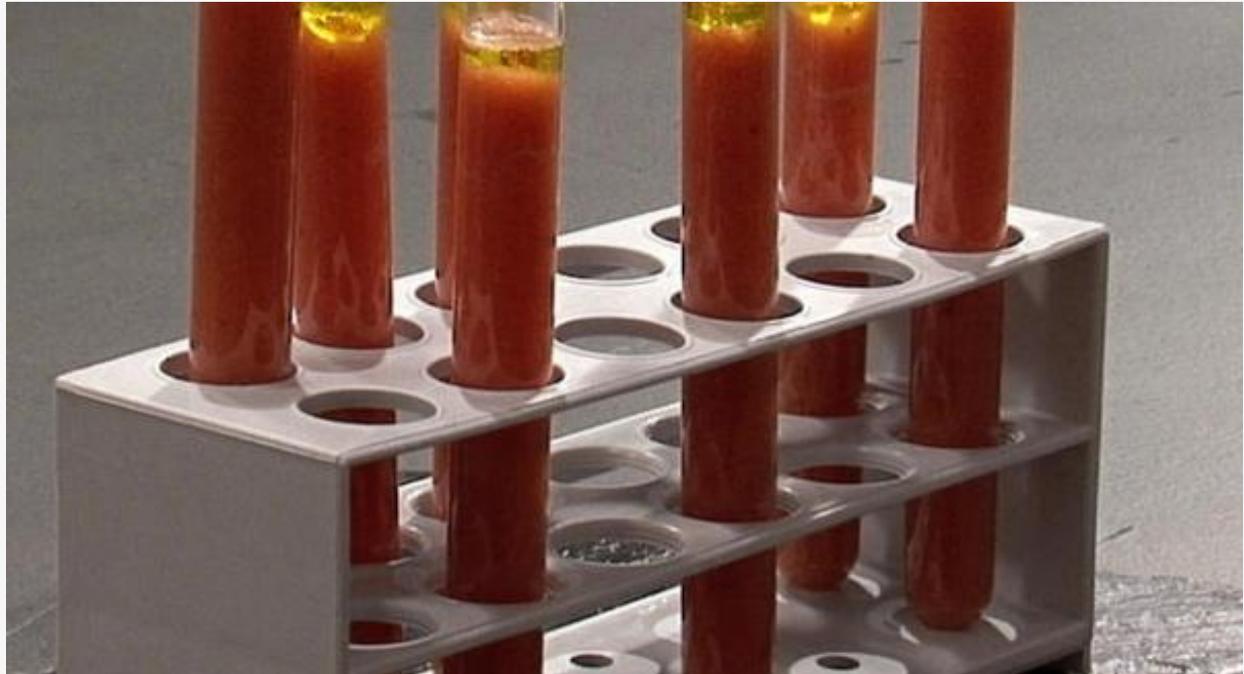


*Verrines*

# Gaspacho de fraises et tomates, yaourt battu et huile d'olive


**15 min 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**23**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour le  
gaspacho**

4 **Tomate(s)**  
 0.5 **Concombre**  
 150 g **Fraise**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Sucre semoule**  
 0.5 **Citron(s)**  
 1 **Glaçon(s)**  
 1 **Sel de céleri**  
 1 **Poivre**  
 1 **Sel**

**Étape 1**

## Préparation des ingrédients

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau sur feu vif.
- 2 Ôter le pédoncule des tomates à l'aide d'un couteau d'office puis faire une incision en croix à leur base.
- 3 Les plonger dans l'eau bouillante avec une écumoire et les ressortir au bout de 20 secondes environ.
- 4 Plonger les tomates dans un saladier d'eau glacée.
- 5 Éplucher le concombre à l'aide d'un économe puis le couper en deux dans la longueur et ôter les pépins.
- 6 Couper les tronçons de concombre en petits morceaux et réserver dans un saladier.
- 7 Couper un citron en deux et ôter les extrémités.
- 8 Équeuter les fraises et les réserver dans un bol.
- 9 Éplucher les tomates avec un couteau d'office.
- 10 Couper les tomates en quartiers à l'aide d'un couteau d'office puis ôter les pépins en grattant avec un économe.
- 11 Verser les tomates, le concombre, les fraises, quelques glaçons, un filet d'eau, du sel de céleri et du poivre dans

le bol du blender.

- 12 Mixer la préparation jusqu'à l'obtention d'un liquide homogène.
- 13 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.
- 14 Ajouter l'huile d'olive, du sucre et un peu de jus de citron. Mixer de nouveau.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 A l'aide d'une louche et d'un entonnoir, verser le gaspacho dans des tubes à essai par exemple.
- 2 Verser un trait d'huile d'olive pour terminer puis servir.