

SOUPE DE MELON FAÇON GASPACCHO ?

NIVEAU
Facile

TEMPS DE PRÉPARATION
15 Minutes

POUR
15 Minutes

Ingrédients

- 1 melon bien mûr ?
- 1 tomate bien mûre ?
- 1/2 concombre ?
- 1/2 poivron ?
- 1 gousse d'ail ?
- 1/4 d'oignon ?
- quelques feuilles de menthe
- quelques branches de persil
- 2 à 3 gouttes de Tabasco
- 1 tranche de pain de mie ?
- 8 rondelles de saucisson de cerf ?
- sel et poivre (à votre convenance)

Par

*Par Christophe Lange – Gîte
Lézardhome et Thierry Boudry –
Atelier Cuisine
Recette réalisée pour le réseau
REPAIR.
© Crédits Photos – Les Toqués du
Caillou*



LES ÉTAPES

1. Epluchez votre melon, enlevez les graines et découpez-en morceaux. Nettoyez votre tomate, votre 1/2 poivron (enlevez les graines) et votre 1/2 concombre et coupez-les en gros morceaux. Epluchez votre oignon et votre gousse d'ail. Nettoyez vos feuilles de menthe et coupez-les grossièrement.

2. Mettez l'ensemble de vos préparations dans le bol du mixeur. Mixez le tout jusqu'à obtenir une soupe épaisse avec des petits morceaux. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le Tabasco selon votre goût. Rajoutez des feuilles de menthe si vous souhaitez que votre gaspacho soit frais. Laissez reposer au frais au minimum 2 heures.

3. Au moment de servir, coupez les rondelles de saucisson de cerf en chiffonnade. Faites des croûtons à la poêle. Remplissez des ramequins de votre soupe de melon. Parsemez la soupe avec la chiffonnade de cerf et les croûtons. Accommodez avec du sel, de poivre, et de Tabasco. Servez frais.