

Gaspacho de melon

Même si c'est la fin de l'été, il reste encore quelques melons sur les étales. J'ai découvert cette recette quand je préparais le buffet de mon anniversaire. C'est frais et ça met en appétit !

Pour 6 à 8 personnes : 2 melon charentais murs – 2 tranches de pain de mie dans la croute – 120g de féta – 2CS de sauge émincée – 2CS d'huile d'olive extra vierge – Sel/Poivre

Préparez vos melon : retirez les pépins. Videz-les et placez-les dans le bol de votre blender.

Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé et l'huile d'olive.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture de smoothie. Si c'est trop épais, ajoutez un peu d'eau minérale.

Salez, poivrez et ajoutez 1CS de sauge. Mixez de nouveau.

Conservez au moins 2h au frais.

Au moment de servir, versez dans de petits verres (ou verrines), répartissez la féta émiettée dans chaque gaspacho et quelques morceaux de sauge émincée restante.

Et voilà, simple rapide et ça change du gaspacho traditionnel !