

Gaspacho de melon et son glaçon de basilic

Ingrédients pour 6 personnes :

300 g de melon de Cavaillon
30 g de mie de pain
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à café d'huile d'olive

12 cl d'eau pour 6 glaçons
le filet d'un jus de citron
12 feuilles de basilic
2 cuillères à soupe de sucre

Préparation :

Peler et épépiner le melon. Le couper en gros cubes.
Faire tremper la mie de pain dans de l'eau.
Mettre le melon, la mie de pain essorée, le vinaigre et l'huile dans le blender. Mixer.
Réserver au réfrigérateur.

Ciseler le basilic, le mettre dans l'eau, ajouter le citron et le sucre.
Emulsionner au mixeur plongeant.
Verser dans le bac à glaçons.
Faire prendre au congélateur.

Verser le gaspacho dans les verrines, poser un glaçon de basilic au centre.
Servir aussitôt.