

gaspacho fraises, tomates, yaourt battu

Et huile d'olive

Ingrédients :

4 belles tomates
1/2 concombre
200 g de fraises
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de sucre semoule
2 yaourts
Le jus d'un demi-citron
Poudre d'orange séchée
Sel de céleri
Sel. Poivre
Quelques glaçons
Le zeste d'une orange
50 g de sucre

Préparation :

Prélever le zeste d'une orange, l'ébouillanter 2 minutes, passer sous l'eau froide.

Faire un sirop avec 20 cl d'eau et 50 g de sucre, y plonger le zeste, faire confire doucement 30 minutes.

Égoutter, laisser sécher l'orange au four à 100° pendant 1 h 30. Mixer pour faire une poudre d'orange. Réserver.

Ébouillanter les tomates, les peler et les épépiner.

Laver les fraises.

Éplucher et épépiner le demi concombre, le tailler en cubes.

Mettre tous ces ingrédients dans le mixeur avec 10 cl d'eau. Émulsionner, assaisonner, ajouter le sucre et 3 cl d'huile d'olive, mixer. Vérifier l'assaisonnement. Passer au chinois. Ajouter quelques glaçons. Réserver au frais.

Battre les yaourts avec les 2 cl d'huile d'olive restante, assaisonner, ajouter le jus de citron.

Servir le gaspacho dans des verrines hautes, verser dessus le yaourt et la poudre d'orange séchée.