Soupes froides

Gaspacho de melon, huile d'olive et vinaigre balsamique

30 min	30 min	0	0	63
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gaspacho de melon, huile d'olive et vinaigre balsamique

1. Peler et égrener le melon.
2. Couper un tiers du melon. Prélever une bille de melon par convive, découper le reste en tous petits cubes.
3. Mixer très finement le reste du melon, assaisonner en sel et en poivre.
4. Répartir le melon mixé dans les verrines, poser dessus les cubes et les mélanger rapidement.
5. Verser l'huile d'olive puis un trait de vinaigre balsamique.

Étape 2

Dressage

1. Servir avec une bille de melon plantée sur un petit pic en bois.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gaspacho

- 1 **Melon**
- 1 c. à café **Huile d'olive**
- 4 trait **Vinaigre balsamique**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**