

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Je vous livre ce **gaspacho** un peu différent de l'andalou mais tout aussi **savoureux**.



1/2 melon de Cavaillon
1/2 melon d'eau (jaune ou vert)
1/4 de pastèque
4 petit oignons nouveaux
2 échalotes nouvelles
1 piment
1 gousse d'ail
2 cs de Xérès
2 cs d'huile d'olive
1 cs de vinaigre balsamique blanc
3 brins de menthe
1/2 cc de piment d'Espelette
Sel de Guérande
Poivre blanc



Coupez en deux vos melons, enlevez les **pépins** de chaque moitié et récupérez la **chair** dans un bol.

Coupez la **pastèque** en gros morceaux, enlevez un maximum de pépin et ajoutez-les aux melons.

Versez l'huile d'olive, le **Xérès** et le vinaigre balsamique blanc. Mélangez pour que tous les morceaux **s'imbibent** des éléments liquides.

Coupez grossièrement le piment en enlevant les graines (sauf si vous le voulez très très relevé). Ajoutez les oignons, les échalotes et l'ail que

vous aurez au préalable coupé. Récupérez les feuilles de menthe des 3 brins.

Laissez reposer au frigo au minimum **20 minutes**, **idéalement 2 heures**.

Sortir du frigo et mixez la préparation.

Vous allez assaisonner votre **soupe froide** avec le **piment d'Espelette**, le sel de Guérande et le poivre blanc.

Vous serez peut être tenté selon votre goût d'ajouter un peu de vinaigre de balsamique blanc ou un jus de citron.

J'en reprendrai bien un peu

