

Gaspacho Tomates & Melon By Cath

	Nombre 4 personnes	
	Préparation 10 minutes	
	Cuisson --	
	Pause --	

Recette Cuisine Actuelle adaptée au Companion


ENTRÉE ou Apéro

INGREDIENTS :

- 1 melon (350g environ)
- 2 grosses tomates (350g)
- 2 branches de basilic (ou persil)
- 1/8 tsp⁽¹⁾ paprika
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

ETAPE N°1

- Plonger les tomates 1 minute dans de l'eau bouillante afin de pouvoir les éplucher facilement.
- Découper le melon, enlever les pépins et la peau.
- Egoutter les tomates. Les éplucher, ôter leur pédoncule et les épépiner⁽²⁾
- Laver et équeuter le basilic.

ETAPE N°2

Accessoires :
ULTRABLADE
Paramètres :

Vit.12 / -- / 15 sec

- Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot.
- Ajouter le basilic et mixer finement en lançant le robot à la vitesse 12 pendant 15 secondes.

ETAPE N°3

Accessoires :
ULTRABLADE
Paramètres :
Vit.12 / -- / 30 sec

- Rassembler le basilic au centre de la cuve.
- Ajouter le melon, les tomates, le paprika, saler et poivrer.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 12 pendant 30 secondes.

ETAPE N°4

Accessoires :
ULTRABLADE
Paramètres :
Vit.12 / -- / 20 sec

- Vérifier et rectifier l'assaisonnement si besoin
- Rassembler le Gaspacho au centre de la cuve Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 12 pendant 20 secondes.

ETAPE N°5

- Répartir le Gaspacho dans des verrines et placer au frigo.

- Servir le gaspacho très frais, décoré d'une feuille de basilic.
- Ce Gaspacho peut être servi en entrée ou utilisé pour réaliser des verrines apéritives.

			
			

© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

⁽¹⁾

	Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :			
	1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml	
	1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml	
	1/2 tsp = 2.50 ml			

La référence du kit de micro mesures comprenant 7 cuillères mesures magnétiques est disponible sur passionsbycath.fr

⁽²⁾

	Conserver la pulpe et la peau des tomates :	
	Celle-ci pourra servir dans une sauce ou un potage.	
	Elle peut également être utilisée pour faire une gelée de tomate qui accompagnera à merveille une panna cotta en version salée	