

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



4 P.



RIESLING

**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# GASPACHO TOMATE ET PASTÈQUE

## Ingrédients

- 2 tomates grappes bien mûres
- 1 morceau de pastèque de 150 g
- 4 feuilles de basilic
- 20 g de pain de mie
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- quelques gouttes de jus de citron
- 4 cl d'eau minérale

- Lavez les tomates. Retirez le pédoncule et épluchez-les.
- Coupez-les en morceaux et éliminez bien tous les pépins. Débarrassez la pastèque de ses graines.
- Taillez-la en fins morceaux et mettez-les dans un bol.
- Rincez le basilic, coupez-le grossièrement. Coupez le pain de mie en dés.
- Mixez ensemble les tomates, le basilic, le pain de mie et 1 c. à c. d'huile d'olive jusqu'à ce que le gaspacho soit bien lisse.
- Ajoutez ensuite le jus de citron et l'eau minérale.
- Versez la moitié du gaspacho dans un bol et ajoutez dessus les dés de pastèque. Congelez l'autre moitié du gaspacho.