



GASPACHO DE TOMATES ET PASTÈQUE



INGRÉDIENTS :

- 500g de tomates bio mûres
- 500g de pastèque bio
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive bio
- 5 grandes feuilles de menthe
- 1 citron vert bio (facultatif)



Pelez et épépinez les tomates. Coupez la pastèque en morceaux et retirez les pépins.

Placez les tomates et la pastèque dans un mixeur.

Ajoutez l'huile d'olive et les feuilles de menthe. Mixez.

Répartissez le gazpacho dans des verrines, salez, poivrez et placez au réfrigérateur 40 minutes environ avant de servir. Décorez avec quelques petites feuilles de menthe et quelques dés de tomates et pastèque. (facultatif : ajoutez un zeste de citron vert)



Toutes nos recettes sur www.savibio.fr

