
Recette: Gaspacho de melon à la feta

1 message

C Goblet <gobletchristelle@gmail.com>
À : Maman Grimard <fr.grimard@gmail.com>

6 août 2018 à 23:01

Gaspacho de melon à la feta

★★★★

Entrée, Potage, Summer dish

Préparation 60 min · **Portions** 4 · **Difficulté** Facile · **Source** Colruyt.be

Ingrédients

- 1 melon (type Galia)
- 2 tomates
- 1 poivron jaune
- 2 cm de gingembre
- 2 échalotes
- 1 éclat d'ail
- 100 g de feta (bloc)
- 2 c. à soupe d'amandes effilées
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- poivre noir (moulin)
- sel

Instructions

Au préalable

- Coupez la chair du melon en morceaux.
- Pelez le poivron avec un éplucheur, ôtez les graines et les filaments blancs et coupez la chair en morceaux.
- Pelez les tomates (pour votre facilité, plongez-les au préalable durant 10 s dans de l'eau bouillante), épépinez-les et coupez-les en morceaux.
- Pelez le gingembre.
- Émincez le gingembre, les échalotes et l'éclat d'ail.
- Coupez la feta en cubes.
- Faites dorer les amandes effilées dans une poêle à revêtement antiadhésif, sans matière grasse.

Préparation 10 min + 2 h au réfrigérateur

1. Mettez les morceaux de melon, de poivron et de tomates dans une grande casserole avec le gingembre, les échalotes et l'ail émincés. Ajoutez le vinaigre de xérès et l'huile d'olive.
2. Mixez jusqu'à obtention d'un potage bien lisse. Salez et épicez de poivre noir fraîchement moulu. Réservez le potage au réfrigérateur durant 2 h.

Présentation

Répartissez le gaspacho dans des bols et parsemez-le de cubes de feta émiettés et d'amandes grillées. Garnissez éventuellement de persil plat.

Envoyé par [Paprika Recipe Manager](#)