

Gaspacho de melon, tomates et basilic

Ingrédients pour 4 personnes:

1 gros melon(environ 1kg)
1/2 citron
350 g de tomates bien mûres
6 brins de basilic frais
1/2 cuillère à café de curry
3 belles pincées de paprika
1/2 cuillère à café de sumac
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Réalisation:

Porter 1.5 litre d'eau à ébullition et plonger les tomates pendant 30 secondes environ.
rafraîchir les tomates et les peler et les mettre dans le blender.

Couper le melon en deux, enlever les pépins, trancher la chair et éliminer l'écorce.

Ajouter les morceaux de melon dans le blender, ainsi que le jus de citron, l'huile d'olive, les feuilles de deux brins de basilic, le curry, le sumac, le sel, le poivre et le paprika.

Mixer pour obtenir la consistance d'une crème onctueuse. Verser dans 4 verres et décorer de basilic et servir de suite.