



GASPACHO AUX TOMATES, PASTÈQUE ET BASILIC

avec le chef Glodi Limangi

INGRÉDIENTS

Gaspacho

- 4 tomates
- 1/2 concombre
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 grande tranche de pastèque
- 3 feuilles de basilic
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 1 tranche de pain toast

Garniture

- Tomates cerises jaunes et rouges
- Tomates vertes type Green Zebra
- 1 radis
- 4 olives noires
- Pousses au choix
- Croûtons
- Crème de vinaigre balsamique

PRÉPARATION

Gaspacho

- 01.** Couper les tomates en quartiers
- 02.** Éplucher le concombre et le tailler en tronçons
- 03.** Éplucher l'oignon rouge et le couper grossièrement
- 04.** Presser la gousse d'ail
- 05.** Découper une grande tranche de pastèque : à l'aide d'un emporte-pièce rond, former un grand cercle, puis un trou central pour créer un anneau (réserver pour le dressage). Utiliser les chutes et l'intérieur de l'anneau pour le gaspacho
- 06.** Dans un blender, réunir tous les fruits et légumes (tomates, concombre, oignon, ail, pastèque), le basilic, deux pincées de sel, du poivre, et un filet d'huile d'olive. Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse
- 07.** Ajouter la tranche de pain toast grossièrement émiettée. Mixer à nouveau
- 08.** Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- 09.** Réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures



recette de l'émission du
29.08.2025



Garniture

- 10.** Couper les tomates cerises rouges, jaunes et les tomates vertes en quartiers
- 11.** Assaisonner les tomates avec sel, poivre, un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique. Mélanger délicatement
- 12.** Émincer finement le radis
- 13.** Couper les olives en rondelles

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette creuse, déposer l'anneau de pastèque au centre
- 02.** Réaliser quelques pointes de crème de balsamique sur une moitié de l'anneau
- 03.** Disposer harmonieusement les tomates assaisonnées sur l'anneau
- 04.** Ajouter quelques rondelles de radis, les olives noires, puis quelques pousses fraîches
- 05.** Verser délicatement le gaspacho au centre de l'anneau et autour
- 06.** Terminer avec quelques croûtons déposés au centre pour le croquant

Bonne dégustation!

