



Soupe froide Tomate - Pastèque



Niveau



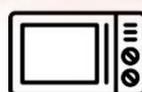
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



-

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS :

Chez Panier des champs :

- 5 tomates
- 250g de chair de pastèque
- 1/2 poivron orange
- 1 branche de basilic

En épicerie :

- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel



EN CUISINE !

- Peler les tomates et les couper en deux. Ôter les pépins et tailler la chair en dés.
- Retirer les pépins de la pastèque et la détailler en gros cubes.
- Ôter les pépins du poivron ainsi que les membranes blanches.
- Mettre tous les légumes dans le bol d'un mixeur avec l'huile d'olive, le vinaigre et un peu d'eau. Mixer longuement par impulsions de manière à obtenir un velouté.
- Ajouter le sel et le piment. Compléter avec un peu d'eau si besoin pour obtenir la consistance souhaitée.
- Réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures. Parsemer de basilic au moment de servir.

BON APPÉTIT