

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par [www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 min



0 min



4 p.



Crémant

**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# GASPACHO DE TOMATES ET FRAISES

- 800 g de tomates bien mures
  - 240 g de fraises
  - 1 cc de concentré de tomate
  - Basilic frais
  - 1 Cs de vinaigre de cidre ou de miel
  - 1 Cs de vinaigre de vin rouge
  - 2 cc d'huile de colza
  - Sel, poivre
- 
- Monder les tomates en supprimant le pédoncule, les couper en quartier et les mettre dans le bol d'un mixeur.
  - Laver et équeuter les fraises et les ajouter aux tomates. Ajouter le concentré de tomate et mixer l'ensemble.
  - A l'issue, passer au chinois pour obtenir quelque chose de bien lisse.
  - À ce mélange, ajouter au fouet les vinaigres et l'huile de colza.
  - Bien émulsionner l'ensemble.
  - Servir dans des verrines en ajoutant des petits morceaux de fraises et des feuilles de basilic.