

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par www.gerard-dehaye.com



15 min



0 min



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
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.