

Gaspacho de Fraises Label Rouge et tomates

6 personnes | Préparation : 25 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

– 300g de Fraises Label Rouge + quelques fraises pour la décoration
– 150g de tomates bien mûres
– 2 cuillères à café de basilic haché
– 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
– 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
– 1 tranche de pain de mie sans croûte
– du chèvre frais (style Petit Billy)

– des éclats de pistache
– sel, poivre

Préparation :

1 – Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les tomates piquées à l'aide d'une fourchette pendant quelques secondes afin de détacher la peau. Plongez-les dans une eau glacée, pelez et coupez-les en morceaux moyens.

2 – Lavez, équeutez et coupez les fraises en gros morceaux.

3 – Dans un saladier, mélangez les morceaux de fraises et de tomates, le basilic haché, le pain de mie, ajoutez le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, le sel et le poivre. Laissez reposer une heure au frais.

4 – Pendant ce temps, concassez les pistaches. Préparez des brochettes de fraises que vous déposerez sur le rebord de la verrine.

5 – Au moment de servir, versez le mélange dans un blender et mixez finement. La préparation doit être onctueuse et pas trop épaisse, si ce n'est pas le cas, rajoutez un peu de liquide.

6 – Répartissez dans des verrines, ajoutez quelques lichettes de chèvres, saupoudrez d'éclats de pistaches et décorez d'une brochettes de fraises.
Servez frais avec quelques tartines très fines de pain grillé.