



Gaspacho aux fraises

Recette tirée du Châtelaine, juin 2007.
Pour 2 portions.

Ingrédients :

1 concombre anglais pelé, épépiné et coupé en tronçons

1 tasse de fraises, lavées et équeutées

1 tomate non pelée et épépinée

1/2 poivron rouge épépiné

sel

1/2 à 1 c.thé de vinaigre balsamique blanc

poivre

menthe fraîche (quelques feuilles)

Déposer le concombre, les fraises, la tomate et le poivron rouge dans le bol du mélangeur. Réduire en liquide. Passer au tamis. Saler au goût. Servir si désiré avec quelques glaçons et garnir de poivre frais moulu et de feuilles de menthe.