

# Gaspacho pastèque, tomate, fêta et menthe

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g de pastèque bien mûre
- 400 g de tomates bien mûres
- 100 g de fêta
- 1 petit concombre
- 1 gousse d'ail, un petit oignon
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- Quelques feuilles de menthe fraîche (10 à 15, plus pour la décoration)
- Sel et poivre
- Vous pouvez remplacer la menthe par du basilic et ajouter du piment d'Espelette



## Préparation

- Couper la pastèque en morceaux. Retirer soigneusement les pépins
- Peler et couper les tomates en morceaux
- Peler le concombre et le couper en morceaux.
- Émincer finement l'oignon rouge et la gousse
- Dans un grand blender ou un robot culinaire, placer la pastèque, les tomates, le concombre, l'oignon rouge et l'ail.
- Ajouter la moitié de la fêta, les feuilles de menthe (garder quelques feuilles pour la décoration), ou de basilic, l'huile d'olive et le vinaigre.
- Saler et poivrer à convenance.
- Mixer longuement jusqu'à ce que la texture soit bien lisse et homogène
- Goûter et rectifier en sel, poivre ou vinaigre, selon les préférences.
- Réserver le gaspacho au réfrigérateur au moins 2 heures pour qu'il soit parfaitement frais et que les saveurs se développent.
- Au moment de servir, verser le gaspacho bien frais dans des bols, des verrines ou des assiettes creuses.
- Émietter le reste de la fêta par-dessus. Décorer de feuilles de menthe fraîche ou de basilic et d'un filet d'huile d'olive.
- Servir aussitôt, accompagné de pain grillé, gressins pour une touche méditerranéenne