



Gaspacho aux kakis persiMon^{MD}

Servir froid dans des verres de vin ou dans des bols à soupe garnis de ciboulette hachée et de billes de kaki persiMon^{MD} piquées sur des cure-dents.

Donne 6 portions

Ingrédients

500 g (1 lb) kakis persiMon^{MD} décalottés et pelés (environ 2)
500 g (1 lb) tomates rouges, évidées et coupées en dés (environ 4)
1 ½ tasse (375 ml) petit concombre anglais, coupé en dés
¼ tasse (50 ml) poivron rouge, épépiné et coupé en dés
¼ tasse (50 ml) poivron vert, épépiné et coupé en dés
1 grosse gousse d'ail
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de xérès
½ tasse (125 ml) eau
½ tasse (150 ml) huile d'olive
sel et poivre au goût
18 tiges de ciboulette, hachées

Préparation

Enlever la tige des kakis persiMon^{MD}.

À l'aide d'une petite cuillère parisienne, façonner des billes décoratives à même la chair du fruit.

Mettre de côté.

Couper en morceaux les kakis persiMon^{MD} restants et les mettre dans le mélangeur avec les tomates, le concombre et les poivrons.

Ajouter l'ail et le vinaigre.

Réduire le tout en purée en mélangeant pendant environ 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

À vitesse réduite, ajouter lentement l'eau et ensuite l'huile d'olive.

Saler et poivrer au goût.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.

