

Gaspacho de concombre & toast de mozza

L'ÉTÉ APPROCHE !

RECETTE DE SAISON

INGRÉDIENTS:

- 1 gros concombre
- 500g de courgettes
- 4 petits oignons nouveaux
- 1 c. a. c. d'ail en poudre
- 2 brins de menthe
- 1/2 baguette
- 1 boule de mozzarella
- Sel & poivre



Recette de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Ciseler les oignons et couper la courgette en petits morceaux. Faire revenir le tout dans un filet d'huile d'olive avec une c. à café d'ail en poudre une dizaine de minutes, puis laisser refroidir.
2. Dans un blender, mettre le concombre coupé en morceaux, les feuilles de menthe et le mélange courgette/oignons refroidi. Mixer jusqu'à obtention de la consistance voulue en ajustant l'épaisseur avec de l'eau. Saler/poivrer.
3. Réserver au frigo jusqu'au moment de servir. Le mieux est de préparer ce gaspacho la veille.
4. Couper la baguette en tartines et saupoudrer les d'une pincée d'ail en poudre. Couper des tranches de mozzarella et les placer sur les tartines avec un filet d'huile d'olive. Passer au grill du four pour faire dorer la mozzarella.
5. Servir le gaspacho dans un bol et accompagner le des toasts.



Bon appétit !