

l'épicerie de bruno

Gaspacho de melon à l'anis

Marché pour 4 à 6 personnes

1 melon, 1 poivron rouge, 10 cl d'huile d'olive, 1 demi concombre, 1 bouquet d'aneth ciselé, 300 gr de mie de pain

A l'épicerie de bruno

80 gr de graines d'aneth et d'anis vert concassées, 2 cuillères à soupe de thym, sel fin de mer et un poivre plutôt doux, Kampot ou Kerala par exemple, fraîchement moulu.

La Recette

Mélanger les ingrédients après avoir taillé les légumes et la chair de melon en cubes. Couvrir avec un peu d'eau et laisser mariner l'ensemble une bonne journée.

Passer ensuite la marinade au presse-purée, vérifier l'assaisonnement (sel, poivre) et ajouter, selon votre goût, un peu de crème épaisse.

Servir bien frais.