



## Gaspacho tomates et fraises

### Ingrédients :

200 grammes de tomates (charnues)  
100 grammes de fraises  
quelques gouttes de jus de citron  
1 c.c. de vinaigre balsamique  
1 c.c. d'huile d'olive  
6 feuilles de menthe  
sel, poivre  
1 pincée de piments d'Espelette  
6 tomates cerise

### Préparation :

Peler et épépiner les tomates  
Laver les fraises puis enlever les queues  
Mettre dans un bol-mixer les tomates, les fraises, le jus de citron,  
le vinaigre, l'huile et les feuilles de menthe  
Assaisonner avec du sel, du poivre et la pincée de piment d'Espelette  
Mixer jusqu'à consistance crémeuse  
Piquer les tomates cerise (lavées) sur un pic en bois  
Verser dans 6 petites verrines le gaspacho et décorer avec une petite brochette

