

Gaspacho aux tomates et cantaloup, brochette de mini pétoncles au vinaigre de citron et basilic



Gaspacho

Ingrédients (donne 1 litre de gaspacho)

½ kg	tomates de jardin ou de serre
½	cantaloup bien mûr
75 g	oignon rouge
1	gousse d'ail hachée finement
100 g	concombre anglais
100 g	poivron rouge
15 ml (1 c. à soupe)	huile d'olive de première pression
1 pincée	poudre de chili
15 ml (1 c. à soupe)	vinaigre de xérès ou vinaigre de vin rouge
6 feuilles	basilic frais
75 ml (1/4 tasse)	eau de source L.R. (facultatif)
au goût	sel, poivre

Méthode

- Retirer le pédoncule des tomates. Presser les tomates délicatement, pour en retirer les pépins, et les couper en quartiers. Conserver l'eau des tomates.
- Éplucher l'oignon et le couper grossièrement.
- Peler le concombre et l'épépiner.
- Retirer le cœur et les pépins du poivron et le couper en quartiers.
- Conserver une petite quantité de tous ces légumes et les couper en brunoise. Conserver pour accompagner le gaspacho.
- Éplucher et épépiner le cantaloup.
- Déposer l'ail et tous les autres légumes et le cantaloup dans le bol du mélangeur et pulser à haute vitesse. Ajouter graduellement l'huile, le vinaigre et le basilic frais.
- Verser dans une passoire et refroidir pour servir froid.
- Ajouter l'eau des tomates ou un peu d'eau de source au besoin pour ajuster la consistance.
- Assaisonner.

Brochette de mini pétoncles au vinaigre de citron et basilic

8		petits pétoncles
15 ml	(1 c. à soupe)	vinaigre de citron ou citron
30 ml	(2 c. à soupe)	d'huile de basilic
Au goût		sel, poivre

Huile de Basilic

250 ml	(1 tasse)	huile d'olive
½ botte		de basilic frais

Méthode

- Verser dans le bol du mélangeur l'huile d'olive avec le basilic en feuilles et pulser à vitesse maximum. Ne pas filtrer. Laisser la pulpe dans l'huile et réserver au frigo. Cette huile peut se conserver au frigo quelques semaines avec un bec verseur.
- Trancher les pétoncles en petites lamelles.
- Assaisonner les pétoncles.
- Verser quelques gouttes de vinaigre de citron et d'huile de basilic sur les pétoncles pour les mariner.
- Embrocher les pétoncles avec des mini brochettes en bois.
- Verser le gaspacho dans des tasses ou des petits bols et déposer les brochettes sur le rebord des verres. Ajouter sur les brochettes quelques gouttes d'huile de la marinade.