



Du chef Kévin
Heurlin



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 abricots (environ 400g)
- 3 à 4 belles tomates ananas ou de votre choix (environ 600g)
- 1 dl d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 20g de basilic et 40g de menthe fraîche
- Sel et poivre



Recette

- 1 – Laver et couper les abricots et tomates dans un récipient.
- 2 – Ajouter tous les ingrédients, mixer et servir !
- 3 – Pour la déco, garder un demi abricot coupé en tranches ainsi qu'une feuille de menthe par personne.
- 4 – Le gaspacho peut être accompagné de quelques tranches de jambon cru, de toast frotté à l'ail et de dés de feta.