

Gaspacho melon-concombre

1 melon

1 concombre

1 yaourt grec de brebis

5 c. à s. d'huile d'olive

2 c. à s. de vinaigre de cidre

5 brins d'estragon

1 oignon frais

2 tranches de truite fumée (facultatif)



Eplucher et épépiner le melon et le concombre, les découpés en cubes. Préparer l'assaisonnement en mélangeant : yaourt, vinaigre, huile d'olive, sel, poivre et l'estragon ciselé. Mixer tout cela finement et réserver au frais. Server frais une bonne louche dans chaque bol. Parsemez de cubes de truite et d'oignon ciselé. Petit saupoudrage de graines de nigelle et de fleurs de saison (bourrache,...).