

Gazpacho melon et Antésite



Recette pour
6 personnes

LES INGREDIENTS

- 3 melons moyens ou 2 gros
- 6 gros glaçons
- 2 CS d'huile d'olive
- Le jus d'1/2 citron
- Poivre
- 6 tranches fines de bacon fumé (ou sans, pour une version végétalienne !)
- **3 CS d'Antésite**
Réglisse Anis

LE PAS A PAS

1. Couper les melons en deux, les épépiner, prélever une trentaine de billes à la cuiller parisienne et les réserver. Mixer au blender la pulpe restante avec 6 gros glaçons, du poivre, 2 CS d'huile d'olive, 3 CS d'Antésite, le jus d'1/2 citron. Mixer longuement jusqu'à consistance mousseuse.
2. Goûter, rectifier l'assaisonnement en poivre si nécessaire. Mettre dans des verres. Faire revenir 6 tranches de bacon à la poêle à feu doux, longuement pour qu'elles sèchent bien et raidissent. Servir très frais, décoré avec les billes de melon et la tranche de bacon.