Gazpacho

Melon et Antésite

Pour 6 à 8 verres : 3 melons moyens ou 2 gros, 6 gros glaçons, 2 CS d'huile d'olive, 3 CS d'Antésite Réglisse Anis, un demi-jus de citron, poivre, 6 tranches fines de bacon fumé.

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'½ citron. Mixer longuement jusqu'à consistance mousseuse.

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.

Recette et photo : **PULP KITCHEN / CHRIS RALSTON**