

Gaspacho aux fraises

Ingrédients :

- 500 g de fraises
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de miel
- Menthe fraîche pour la garniture
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Lavez les fraises, le concombre, le poivron, l'oignon et la menthe.
2. Coupez-les en morceaux et mettez-les dans un mixeur.
3. Ajoutez le jus de citron, le miel, le sel et le poivre.
4. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
5. Réfrigérez pendant au moins une heure.
6. Garnissez avec des feuilles de menthe avant de servir.

Ce gaspacho aux fraises est une variante sucrée et rafraîchissante du classique. Les fraises ajoutent une douceur naturelle et la menthe ajoute une touche de fraîcheur, ce qui en fait une expérience gustative irrésistible.