

## Gazpacho aux tomates et aux melons



Un rafraîchissant classique espagnol revisité avec les meilleurs fruits de l'été...

### Ingrédients pour 6 personnes

750 grammes de melon type Cavaillon  
750 grammes de melon d'eau (pastèque)  
1 kilo de tomates mûres  
3 tranches de jambon de Parme  
1 dl d'eau  
8 feuilles de basilic  
3 cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge  
1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique

### Préparation

1. Peler les tomates, les épépiner et les couper en petits morceaux. Faire revenir dans 1 cuiller d'huile. Réserver.
2. Eplucher les deux melons, les épépiner et les couper en petits morceaux. Faire revenir le melon de Cavaillon uniquement dans une cuiller d'huile pendant 2 minutes.
3. Mixer les tomates et les melons avec le basilic, l'eau, le vinaigre et le restant de l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement et réfrigérer.
4. Découper le jambon en lanières et faire griller au four à 180°C environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les lanières deviennent croustillantes. Déposer sur du papier absorbant et laisser refroidir.
5. Au moment de servir, émietter les lanières de jambon et saupoudrer sur le gazpacho.

**Bon appétit!**