



## **GASPACHO DE MELON ET CONCOMBRE A LA BROUSSE**

Pour 6 personnes - Préparation = 10 mn - Pas de cuisson

**Ingrédients :** 2 beaux melons de Cavaillon  
2 tranches de jambon cru  
2 concombres  
2 tomates bien mûres  
1 oignon nouveau  
50 g. de brousse de brebis (ou de fromage de chèvre frais)  
1 botte de basilic  
6 cuil. A soupe de vinaigre de xérès  
3 cuil. A soupe d'huile d'olive  
sel, poivre du moulin.

### **Préparation :**

Coupez les melons en quatre. Enlevez les pépins, pelez-les et détaillez la pulpe en dés.

Pelez les concombres et fendez les en deux dans le sens de la longueur, retirez les pépins, (*pour des petits concombres du commerce, cette opération est inutile*), coupez en dés.

Lavez, séchez et effeuillez le basilic.

Mixer les dés de melon et de concombre avec le basilic, puis ajoutez le vinaigre et l'huile d'olive, assaisonnez.

Plongez les tomates 10s dans l'eau bouillante. Retirez la peau, couper en quatre et ôtez les graines. Taillez la pulpe en petits dés.

Émincez l'oignon nouveau.

Mélangez-le à la brousse et aux dés de tomates.

Coupez le jambon cru en allumettes.

Répartissez le gaspacho dans des verres.

Posez sur le dessus 1 cuil du mélange de brousse.

Parsemez d'allumettes de jambon cru. – Servez frais.

