



Gaspacho Melon, Nectarine et Crème de Vinaigre Balsamique

claire63



Crème Balsamique 150 ml

Pour un apéritif original et frais je vous propose de tester cette recette toute légère !!!

Voici ce qu'il vous faut pour des verrines apéritives (4/5 personnes)

- 1 melon
- 1 nectarine
- 3 cuillères à soupe de crème balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel

Préparation:

1/ Laver la nectarine et retirer le noyau. Couper le melon en 2, retirer les graines et récupérer la chair

2/ Mixer finement les fruits

3/ Ajouter le balsamique et l'huile d'olive, éventuellement un peu de sel et re-mixer un petit peu pour homogénéiser

4/ Disposer dans de jolies verrines et réserver au frais jusqu'au service

Quelque chose me dit qu'on va vous demander la recette !!!

Code Zodio : 10084277 Prix : 4€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr