



Soupes

Gaspacho de pastèque avec petites brochettes d'espadon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes zwaardvis (filet)
1/2 concombre
3 citrons verts
1 pastèque
1 tige céleri
3 tomates
1 centimètre de gingembre
poignée brins de romarin
1 piment pointu (rouge)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (blanc)
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez la pastèque et le concombre, enlevez les pépins et coupez en gros morceaux. Lavez les tomates et le poivron, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Lavez et nettoyez le céleri puis coupez en petits morceaux. Mettez le vert un peu de côté. Lavez le basilic, séchez-le, arrachez les feuilles des branches et hachez-les grossièrement. Épluchez le gingembre et hachez-le finement.

Mixez finement tous les ingrédients dans le mixeur. Assaisonnez avec le jus de 2 citrons verts, les vinaigres balsamique et de pomme, poivre et sel. Mélangez bien le tout et réservez environ 2 heures au frigo.

Lavez les filets d'espadon, séchez-les, coupez-les en petits cubes puis mélangez-les avec le jus d'un citron vert, du poivre et du sel. Faites mariner cela environ 20 minutes au frigo.

Coupez la chair de la pastèque en petits cubes. Enfilez les cubes de poisson et de pastèque sur des bois à brochette puis assaisonnez avec du poivre, du sel et du zeste de citron vert. Hachez finement le vert du céleri. Assaisonnez le gaspacho et répartissez-le dans 4 verres puis saupoudrez d'un peu de pastèque et de vert de céleri. Terminez avec un peu de piment et les brochettes d'espadon.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

