

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2018**  
**« Les Bons petits plats de Francette »**  
**Gaspacho de Tomates et Pêches au vinaigre balsamique**

Préparation : 20min, Repos : 1 h, Cuisson : 15 min, Pour : 4 / 6 Personnes

Il vous faut :

500g de belles tomates anciennes + quelques tomates cerise, 4 pêches jaunes, 1 gousse d'ail, 1 oignon nouveau, 8 à 10 cuillères d'huile d'olive + un peu pour servir, 10 feuilles de menthe + quelques petites pour servir, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc,  $\frac{1}{4}$  de piment oiseau (quantité à adapter selon votre goût), sel, poivre

Incisez la base des tomates anciennes en formant une croix avec un couteau puis plongez-les 30s dans de l'eau bouillante. Retirez-les, plongez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et pelez-les. Dénoyautez les pêches et découpez-les en morceaux grossiers, sauf  $\frac{1}{4}$  de pêche que vous couperez en lamelles au moment de servir. Epluchez les oignons nouveaux et retirez les trois quarts de sa tige verte. Epluchez et dégermez la gousse d'ail. Dans un mixer ou un blender, versez l'huile d'olive et les tomates pelées, commencez à mixer jusqu'à ce que les tomates soient toutes réduites en purée. Ajouter ensuite successivement les morceaux de pêches, le vinaigre balsamique, l'ail, l'oignon, 10 feuilles de menthe et le  $\frac{1}{4}$  de piment oiseau, en mixant à chaque ajout. Une fois que le gaspacho est bien lisse, goûtez et assaisonnez.

Placez au réfrigérateur pour au moins 1h Versez dans des vérines, décorez avec quelques demi-tomates cerise, les lamelles de pêche et les feuilles de menthe, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez.